

SILVERCREST®



FREIDORA DE AIRE CALIENTE 9 EN 1 SHF 1800 A2 **FRIGGITRICE AD ARIA CALDA 9 IN 1 SHF 1800 A2**

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni
Estado das informações · Status of information · Stand der Informationen:

12/2020 ID: SHF 1800 A2_20_V1.4

(ES) Instrucciones de servicio

**FREIDORA DE AIRE CALIENTE
9 EN 1**

(PT) Instruções de manejo

**FRITADEIRA DE AR QUENTE
9 EM 1**

(DE) Bedienungsanleitung

9-IN-1 HEISLUFTFRITTEUSE

(IT) Manuale di istruzioni per l'uso

**FRIGGITRICE AD ARIA CALDA
9 IN 1**

(GB) Operating instructions

9-IN-1 AIR FRYER

IAN 351606_2007

(ES) **(IT)** **(PT)**

IAN 351606_2007

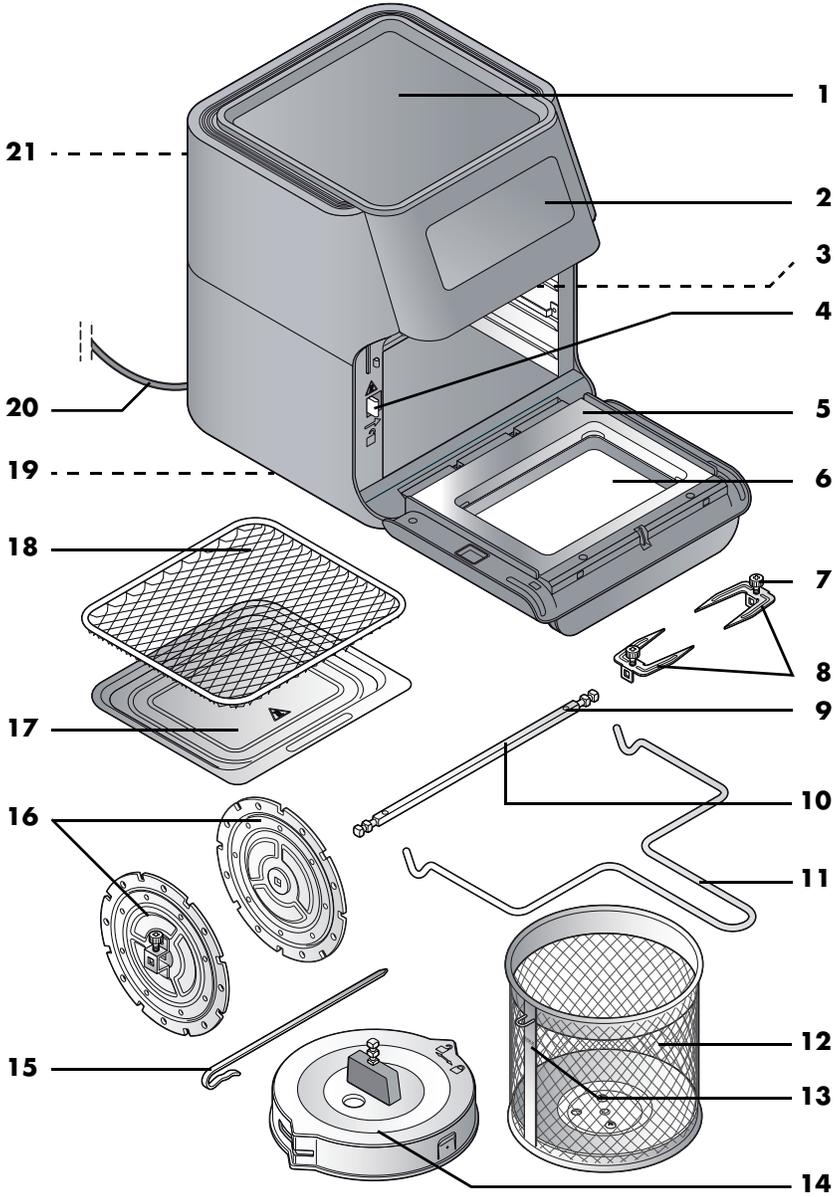
(ES) **(IT)** **(PT)**



Español	2
Italiano	28
Português	54
English	80
Deutsch	104



Vista general / Panoramica / Vista geral / Overview / Übersicht



Indice

1. Vista general	3
2. Uso adecuado	4
3. Indicaciones de seguridad	4
4. Volumen de suministro	8
5. Puesta en servicio	8
6. Resumen de la pantalla táctil	9
7. Resumen de los programas	10
8. Uso de los accesorios	11
9. Consejos de preparación	12
10. Montaje	15
10.1 Cesta giratoria	15
10.2 Colocar la cesta giratoria/el pincho giratorio	16
10.3 Pincho giratorio para pollo o pieza de asado	17
10.4 Set de kebab.....	18
11. Manejo	19
11.1 Conexión eléctrica	19
11.2 La pantalla táctil	19
11.3 Encendido y apagado	19
11.4 Encender la iluminación.....	20
11.5 Ajustes manuales	20
11.6 Encender la función de rotación.....	20
11.7 Utilizar los programas	21
11.8 Interrumpir el proceso de cocción	21
11.9 Fin del proceso de cocción	21
12. Limpieza	22
13. Conservación	22
14. Eliminación	22
15. Solución de problemas	23
16. Datos técnicos	23
17. Garantía de HOYER Handel GmbH	24

1. Vista general

- 1 Aparato/freidora de aire caliente
- 2 Pantalla táctil
- 3 Elemento calefactor (en la parte superior del interior)
- 4 Tecla de desbloqueo (para el pincho giratorio y la cesta giratoria)
- 5 Puerta del horno
- 6 Mirilla
- 7 Tornillo de fijación (en discos de sujeción y brochetas para pollo) (4 ud.)
- 8 Brochetas para pollo
- 9 Marca (en el pincho giratorio)
- 10 Pincho giratorio
- 11 Mango (para colocar/extraer el pincho giratorio y la cesta giratoria)
- 12 Cesta giratoria
- 13 **MAX** Marca de nivel de llenado máximo de la cesta giratoria
- 14 Tapa (de la cesta giratoria)
- 15 Brocheta para carne (8 ud.)
- 16 Discos de sujeción (para las brochetas para carne)
- 17 Bandeja/bandeja de recogida de grasa
- 18 Bandeja de rejilla
- 19 Hendidura
- 20 Cable de conexión con enchufe
- 21 Orificio de aire de escape con pieza distanciadora (en la parte posterior del aparato)

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva freidora de aire caliente 9 en 1.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva freidora de aire caliente 9 en 1.

Símbolos en el aparato



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

La freidora de aire caliente está diseñada para freír alimentos en aire caliente a una temperatura de hasta 200 °C.

La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente solo deberá utilizarse en el interior. Este aparato no es apto para el uso industrial.

Possible uso indebido

La freidora de aire caliente no es adecuada para calentar líquidos.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape en la parte posterior o la mirilla de la puerta del horno.
 - Utilice el mango para sacar la cesta giratoria/el pincho giratorio caliente.
 - Utilice manoplas para horno o agarradores para sujetar los accesorios calientes.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 22).



PELIGRO para los niños

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



PELIGRO para las aves

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.



PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a una revisión a un taller especializado.

- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.



PELIGRO de descarga eléctrica

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- ⊙ Coloque el cable de conexión de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con contactos de puesta a tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... después de cada uso,
 - ... si se produce una avería,
 - ... cuando no utilice el aparato
 - ... antes de limpiar el aparato y
 - ... en caso de tormenta.

- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Vigile la freidora de aire caliente en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ En ningún caso retire la pieza distanciadora de la parte posterior del aparato.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o enchufes de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar la freidora de aire caliente exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque o se deslice desplazándose.



PELIGRO de lesiones por quemaduras

- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

ADVERTENCIA sobre daños materiales

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- ⊙ No llene en exceso la cesta giratoria / el pincho giratorio. Tenga en cuenta los valores orientativos contenidos en estas instrucciones.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 freidora de aire caliente **1**
- 1 bandeja/bandeja de recogida de grasa **17**
- 3 bandejas de rejilla **18** (2x hondas, 1x plana)
- 1 pincho giratorio **10**
- 2 brochetas para pollo **8**
(incl. 2 tornillos de fijación **7**)
- 2 discos de sujeción **16**
(incl. 2 tornillos de fijación **7**)
- 8 brochetas para carne **15**
- 1 cesta giratoria **12**
- 1 tapa (para la cesta giratoria) **14**
- 1 mango **11**
- 1 manual de instrucciones
- 1 recetario

5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje. **En concreto, el espacio interior debe estar totalmente libre de restos de embalaje, como por ejemplo, trocitos de poliestireno.**



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

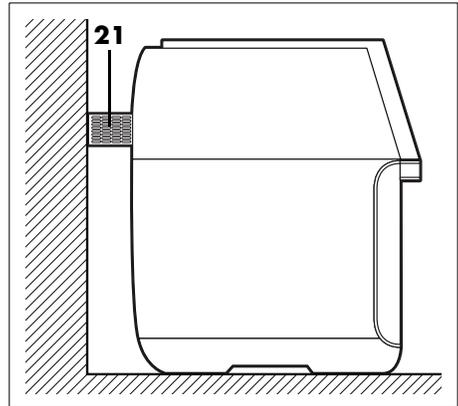
- ⊙ **Es imprescindible retirar el cartón de la parte superior del interior.**

- Saque los accesorios con precaución.
- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez (véase "Limpieza" en la página 22).
- Para el transporte puede utilizar las hendiduras **19**.
- Coloque el aparato **1** sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

En la parte posterior del aparato **1** se encuentra el orificio de aire de escape con la pieza distanciadora **21**. Durante el funcionamiento el aire caliente sale por el orificio de aire de escape.

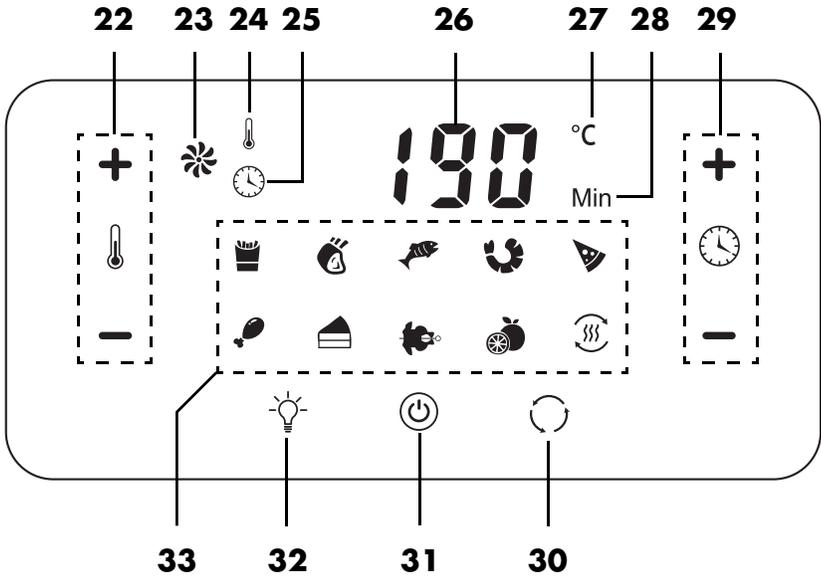


- ⊙ Nunca cubra el orificio de aire de escape **21**.
- ⊙ Nunca retire la pieza distanciadora **21**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o enchufes de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.

- Introduzca el enchufe **20** en la toma de corriente solo cuando el aparato **1** esté completamente montado para la finalidad de uso que se desee.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

6. Resumen de la pantalla táctil



- 22** Teclas de temperatura: ajustar la temperatura de cocción
- 23** Símbolo de aire caliente: parpadea cuando la función de aire caliente está en funcionamiento
- 24** Se indica una temperatura
- 25** Se indica un tiempo de cocción
- 26** Indicador de cifras (p. ej., temperatura, tiempo de cocción)
- 27** **°C** Unidad de la temperatura
- 28** **Min** Unidad del tiempo de cocción
- 29** Teclas de tiempo: ajustar el tiempo de cocción
- 30** Tecla de rotación: apagar/encender la función de rotación; Símbolo de rotación: parpadea cuando la función de rotación está encendida
- 31** Tecla de inicio/parada
- 32** Tecla de iluminación: encender/apagar la iluminación del interior; Símbolo de iluminación: parpadea cuando la iluminación del interior está encendida
- 33** Teclas de programa (véase "Resumen de los programas" en la página 10); Símbolos de programa

7. Resumen de los programas

Símbolo en la pantalla táctil	Programa / uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable)
	Patatas fritas	200 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Filetes, chuletas	175 °C (40 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
	Pescado	165 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Gambas	160 °C (40 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Carne de ave en piezas, p. ej., muslos	175 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Pasteles y panadería	160 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Pincho giratorio para asar un pollo entero o una pieza de asado pequeña	190 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Desecado de fruta y verdura, p. ej., aros de manzana	40 °C (40 – 80 °C)	2 h (2 – 24 h)
	Calentamiento de alimentos ya cocinados	200 °C (40 – 200 °C)	3 min. (1 – 60 min.)

8. Uso de los accesorios

Accesorio	Función/uso
Bandeja/ bandeja de recogida de grasa 17	<ul style="list-style-type: none"> • Introducir en la parte inferior para recoger el goteo y las migas de los alimentos. Facilita la limpieza. • Como bandeja de horno cerrada, encajar en el riel deseado para los alimentos que gotean mucho y para aquellos que requieren calor sobre todo por arriba, p. ej., para gratinar.
Bandejas de rejilla 18	<ul style="list-style-type: none"> • Los orificios de las bandejas de rejilla permiten que el aire caliente circule bien. Esto favorece una distribución uniforme del calor. • Pueden utilizarse varias bandejas de rejilla al mismo tiempo. En caso necesario, cambiarlas de posición pasada la mitad del tiempo de cocción. • Para el desecado y el cocido de alimentos de mayor tamaño utilice la bandeja de rejilla plana en caso necesario. • Para la preparación de aquellos alimentos que no gotean mucho y para los que es preferible un calentamiento uniforme, p. ej., piezas de carne de ave, palitos de pescado, gambas, patatas fritas o pizza congelada.
Cesta girato- ria 12	<ul style="list-style-type: none"> • Para patatas fritas, patatas en gajos, batatas fritas, verdura en trozos y similares. • La cesta giratoria 12 gira durante el proceso de cocción para lograr un calentamiento especialmente uniforme desde todos los lados. Para ello debe encenderse la función de rotación 30. • Llenar la cesta giratoria 12 sin apretar el contenido hasta la marca MAX 13 (cantidad máxima: 1,5 kg). • Utilice el mango 11 para colocarla y sacarla. <p>NOTA: cuando utilice ingredientes crudos, añada aprox. 1/2 cucharada de aceite. Esto evita que se adhieran a la cesta giratoria 12 y mejora su sabor. En el caso de patatas fritas congeladas y productos similares esto no es necesario, puesto que ya se han freído previamente.</p>
Brochetas para pollo 8 + pincho gi- ratorio 10	<ul style="list-style-type: none"> • Un pollo o una pieza de asado pequeña pueden fijarse mediante las brochetas para pollo 8 al pincho giratorio 10. • Tenga en cuenta las marcas para el tamaño máximo en el pincho giratorio 10. • Tenga en cuenta la cantidad máxima de 1,5 kg. <p> Al utilizar el programa para el pincho giratorio, la función de rotación 30 se activa automáticamente. También puede encenderse y apagarse pulsando la tecla de rotación 30.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilice el mango 11 para colocarlo y sacarlo.
Brochetas para car- ne 15 + dis- cos de sujeción 16 + pincho gi- ratorio 10	<ul style="list-style-type: none"> • Para brochetas de carne/verdura. • Las brochetas para carne 15 se enganchan en los discos de sujeción 16 y se cocinan de manera uniforme gracias a la función de rotación 30. Tenga en cuenta las marcas en el pincho giratorio 10. • Tenga en cuenta la cantidad máxima de 200 g por cada brocheta y 1,6 kg en total. • Utilice el mango 11 para colocar y sacar la rueda compuesta de las brochetas para carne.

9. Consejos de preparación

La freidora de aire caliente 9 en 1 combina múltiples funciones distintas en un solo aparato. Por ejemplo, con ella podrá:

- Freír con aire caliente
- Asar un pollo u otra pieza de carne en el pincho giratorio
- Hornear una pizza
- Preparar múltiples platos precocinados congelados (p. ej., alitas de pollo, palitos de pescado, palitos de queso o de verdura)
- Hornear galletas o magdalenas
- Asar brochetas de carne o de verdura
- Desecar aros de manzana u otra fruta
- Gratinar

En este capítulo encontrará algunos consejos y una tabla de cocción con ejemplos a modo de orientación sobre la cantidad, el tiempo de cocción y la temperatura.

Encontrará más ejemplos, consejos y recetas en el recetario adjunto.

Cantidades

- En principio prepare únicamente pequeñas cantidades cada vez. Así obtendrá los mejores resultados.
- Llene la cesta giratoria **12** como máximo hasta la marca **MAX 13**. De ese modo las patatas fritas o similares se tostarán de manera uniforme.
- Las bandejas de rejilla **18** y la bandeja **17** deben llenarse de forma que el contenido no quede apretado para que el aire caliente pueda circular bien.
- A la hora de preparar un pollo entero o una pieza de asado, tenga en cuenta las marcas para el tamaño máximo en el pincho giratorio **10**.
- Al cocinar cualquier alimento, procure que no entre en contacto con el elemento calefactor **3**.

- Tenga en cuenta los siguientes pesos máximos:
 - Cesta giratoria **12**: 1,5 kg
 - Pincho giratorio **10** con brochetas para pollo **8**: 1,5 kg
 - Pincho giratorio **10** con brochetas para carne **15**: 1,6 kg

Temperatura y tiempo de cocción

- Las indicaciones de temperaturas y tiempos de cocción de la tabla de cocción son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura y el tiempo de cocción pueden variar.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.
- En el caso de alimentos congelados, oriéntese por las indicaciones para freidoras de aire caliente u hornos de circulación de aire.

Tostado uniforme

- La función de rotación **30** permite conseguir un tostado uniforme por todos los lados.
- A la hora de cocinar en la cesta giratoria **12** obtendrá mejores resultados añadiendo previamente aprox. 1/2 cucharada de aceite a los ingredientes crudos y procurando que la cesta giratoria **12** no esté llena en exceso.
- Si desea cocinar en varias bandejas de rejilla **18** al mismo tiempo, extráigalas pasada la mitad del tiempo de cocción. Dé la vuelta a los ingredientes en las bandejas y cambie la altura a la que estaban colocadas las bandejas.
- Utilice ingredientes de grosor o tamaño uniformes.

Tabla de cocción

Alimentos	Consejos	Cantidad (aprox.)	Tiempo*	Temperatura*
Patatas fritas (finas, congeladas, fritas previamente)	- Programa  - Utilizar la cesta giratoria 12 y encender la función de rotación 30 .	350 g	15 - 17 min.	200 °C
Patatas fritas (gruesas, congeladas, fritas previamente)	- Otra posibilidad: bandejas de rejilla 18	350 g	15 - 20 min.	200 °C
Patatas fritas (caseras)	- Programa  - Añadir 1/2 cucharada de aceite - Utilizar la cesta giratoria 12 y encender la función de rotación 30 . - Otra posibilidad: bandejas de rejilla 18	400 g	18 - 22 min.	200 °C
Muslos de pollo (frescos)	- Programa  - Utilizar las bandejas de rejilla 18 .	300 g por cada muslo	30 min.	180 °C
Nuggets de pollo (congelados)	- Utilizar las bandejas de rejilla 18 .	200 g	10 - 15 min.	200 °C
Palitos de pescado (congelados)	- Utilizar las bandejas de rejilla 18 .	200 g	7 - 10 min.	200 °C
Palitos de mozzarella (congelados)	- Utilizar las bandejas de rejilla 18 .	200 g	4 - 6 min.	180 °C
Magdalenas	- Programa  - Colocar los moldes sobre la bandeja 17	9 unidades	15 - 20 min.	160 °C
Patatas asadas (patatas harinosas)	- Cocer primero 15 minutos. - Envolverlas en papel de aluminio.	6 unidades de 150 g cada una	40 min.	180 °C
Aros de manzana (desechado)	- Programa  - Utilizar las bandejas de rejilla 18 - Cambiar cada 30 minutos la altura de colocación de las bandejas de rejilla.	500 g	2,5 - 3 h	80 °C

Alimentos	Consejos	Cantidad (aprox.)	Tiempo*	Temperatura*
Alitas de pollo (congeladas)	<ul style="list-style-type: none"> - Programa  - Utilizar las bandejas de rejilla 18. 	400 g	15 - 18 min.	200 °C
Brochetas de carne/verdura	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar las brochetas para carne 15 (con discos de sujeción 16 + pincho giratorio 10). - Encender la función de rotación 30. 	1 kg	20 min.	200 °C
Asar	<ul style="list-style-type: none"> - Fijar con las brochetas para pollo 8 al pincho giratorio 10. - En caso necesario atar las piezas con un cordel para evitar que sobresalga alguna parte. - Encender la función de rotación 30. 	máx. 1,5 kg	50 min.	180 °C
		En el caso de piezas de asado, el tiempo y la temperatura de cocción dependen del peso y del trozo de carne que desee utilizar. Una buena forma de orientarse es comprobar la temperatura interna, que puede determinar mediante un termómetro de cocina. En los libros de cocina o en Internet encontrará tablas con la temperatura interna de diversos tipos de carne.		
Pollo (entero)	<ul style="list-style-type: none"> - Fijar con las brochetas para pollo 8 al pincho giratorio 10. - En caso necesario atar las piezas con un cordel para evitar que sobresalga alguna parte. - Programa  	máx. 1,5 kg	40 - 45 min.	200 °C

* Las indicaciones **en negrita** deben ajustarse manualmente.

10. Montaje

10.1 Cesta giratoria

Piezas necesarias

Cesta giratoria **12**

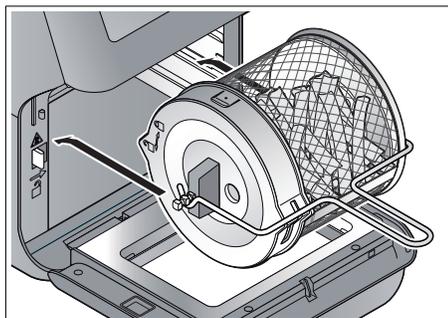
Tapa (para la cesta giratoria) **14**

Mango **11**

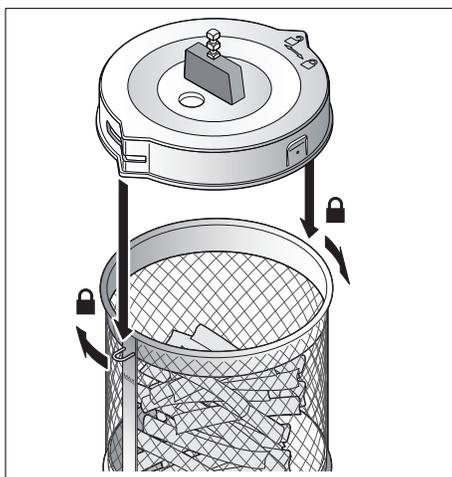
Bandeja/bandeja de recogida de grasa **17**

Procedimiento

1. Introduzca la bandeja de recogida de grasa **17** en la parte inferior del espacio interior.
2. Añada las patatas fritas (u otros ingredientes) como máximo hasta la marca **MAX 13** de la cesta giratoria **12**.



5. Coloque la cesta giratoria **12** cerrada mediante el mango **11** en el aparato **1** (véase "Colocar la cesta giratoria/el pincho giratorio" en la página 16).



3. Coloque la tapa **14** en la cesta giratoria **12**. Las protuberancias de la tapa deben quedar situadas sobre los pequeños ojales de la cesta (véase la ilustración).
4. Para cerrarla, gire la cesta giratoria **12** de forma que el ojal apunte en la dirección del símbolo del candado cerrado.

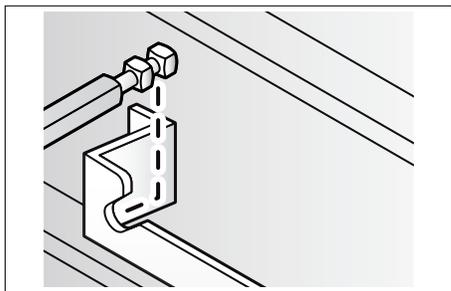
10.2 Colocar la cesta giratoria/el pincho giratorio



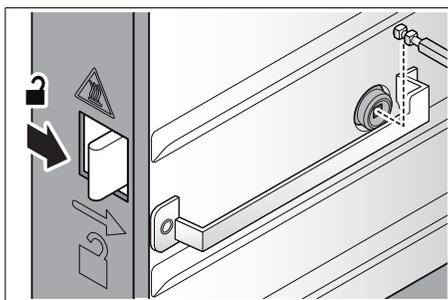
¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Para colocar la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** en el horno caliente (p. ej., tras precalentarlo) es imprescindible emplear el mango **11** y unas manoplas para horno.

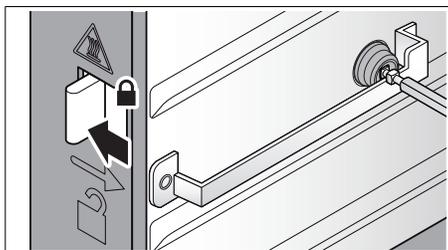
Para la función de rotación, la cesta giratoria **12** ya montada, el pincho giratorio **10** con el pollo/la pieza de asado sujetos o bien las brochetas para carne **15** montadas se enganchan en el aparato de la siguiente manera:



1. Enganche la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** en la cavidad, primero en el lado interior derecho.



2. Presione la tecla de desbloqueo **4** hacia la derecha y enganche la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** en el lado izquierdo.



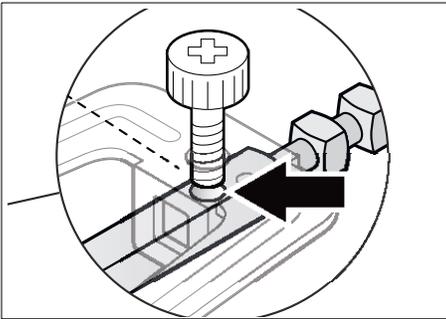
3. Suelte la tecla de desbloqueo **4** para bloquear la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** en el lado izquierdo. El cuadrado todavía no debe ajustarse del todo. Cuando empiece la función de rotación, el cuadrado se coloca correctamente de manera automática.
4. Para extraerlo, mantenga la tecla de desbloqueo **4** presionada hacia la derecha mientras saca la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** con el mango **11**.

10.3 Pincho giratorio para pollo o pieza de asado

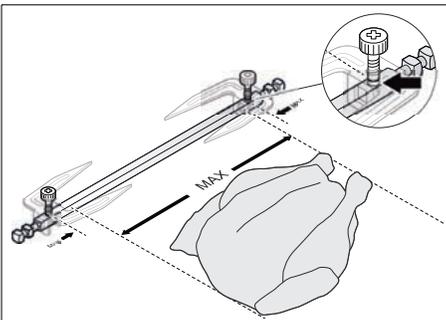
Piezas necesarias

- Pincho giratorio **10**
- 2 brochetas para pollo **8**
- Mango **11**
- Bandeja/bandeja de recogida de grasa **17**

El tamaño adecuado del pollo/la pieza de asado



El pincho giratorio **10** tiene una pequeña marca **9** en ambos extremos (véase la flecha). Tenga en cuenta lo siguiente: estas marcas **9** se encuentran únicamente en un lado del cuadrado.



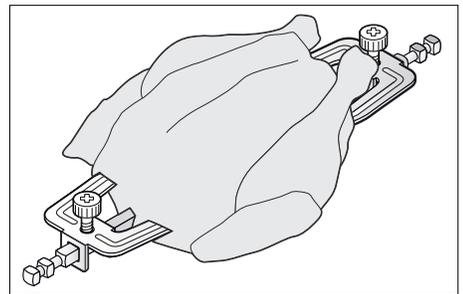
Las marcas **9** indican las posiciones exteriores máximas en las que se pueden colocar los tornillos de fijación **7**. La longitud máxima del pollo o la pieza de asado es algo inferior.

Asegúrese de que la pieza de asado no entra en contacto con el elemento calefactor **3** durante la cocción con la función de rotación:

- La pieza de asado ensartada debe estar repartida de manera uniforme en torno al pincho giratorio **10** y no debe ser demasiado gruesa.
- Ate las partes sueltas o sobresalientes de la pieza de asado con cordel, sujetándolas a la propia pieza. No debe soltarse ninguna parte durante la cocción.

Procedimiento

1. Introduzca la bandeja de recogida de grasa **17** en la parte inferior del espacio interior.



2. Ensarte el pollo o la pieza de asado centrado en el pincho giratorio **10**.
3. Inserte las dos brochetas para pollo **8** respectivamente con los dos orificios cuadrados en los extremos del pincho giratorio **10**.
4. Ajuste las brochetas para pollo **8** a una distancia suficiente entre sí para que la pieza de carne quede firmemente sujeta. Apriete firmemente los tornillos de fijación **7** en esta posición.
5. Coloque el pincho giratorio **10** mediante el mango **11** en el aparato **1** (véase "Colocar la cesta giratoria/el pincho giratorio" en la página 16).

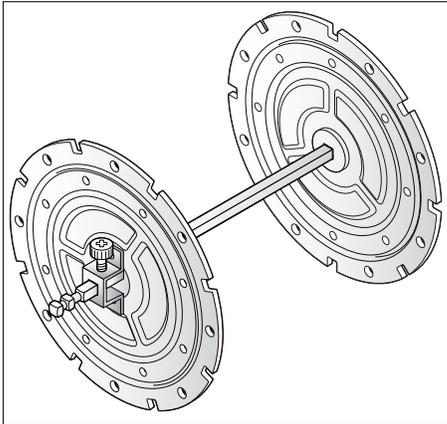
10.4 Set de kebab

Piezas necesarias

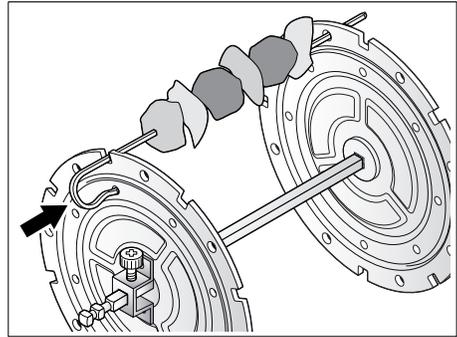
- Pincho giratorio **10**
- 2 discos de sujeción **16**
- 8 brochetas para carne **15**
- Mango **11**
- Bandeja/bandeja de recogida de grasa **17**

Procedimiento

1. Introduzca la bandeja de recogida de grasa **17** en la parte inferior del espacio interior.



2. Fije ambos discos de sujeción **16** a los extremos del pincho giratorio **10**. Los tornillos de fijación **7** deben enroscarse exactamente en las marcas **9**.
3. Corte los ingredientes en trozos de un máximo de 3 cm de diámetro.
4. Inserte los ingredientes en las brochetas para carne **15**. Al hacerlo, deje libre por arriba la longitud del mango, y por abajo como mínimo 2,5 cm.



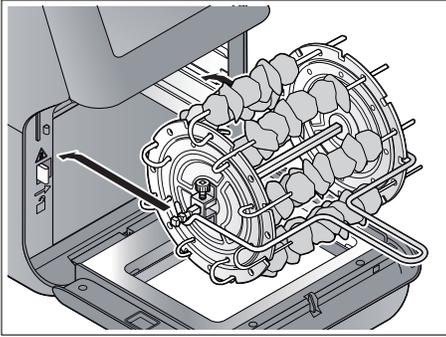
5. Coloque las brochetas para carne **15** en los discos de sujeción **16** como se muestra:

- el extremo inferior en un orificio redondo del anillo exterior,
- el extremo superior a través de una muesca en el borde y un orificio redondo en el anillo interior.

Presione el extremo superior de la broqueta para carne **15** contra el disco de sujeción **16** hasta que se sienta que se ha encajado.

6. De esta forma conseguirá sujetar las 8 brochetas para carne **15**.

NOTA: también puede utilizar solo 4 brochetas para carne **15**. En ese caso utilice una de cada dos muescas para que las brochetas para carne queden repartidas de manera uniforme.



7. Una vez sujetas todas las brochetas para carne **15**, coloque la rueda con las brochetas para carne mediante el mango **11** en el aparato **1** (véase "Colocar la cesta giratoria/el pincho giratorio" en la página 16).

11. Manejo



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape **21** en la parte posterior o la mirilla **6**.
- ⊙ Utilice el mango **11** para sacar la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** caliente.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarradores para sujetar los accesorios calientes.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **21**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente **1** mientras esté encendida.

11.1 Conexión eléctrica

- Una vez que el aparato **1** esté montado para la finalidad de uso que se desee, introduzca el enchufe **20** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.
 - Todos los indicadores de la pantalla **2** se iluminan brevemente.
 - Sonará una señal acústica.
 - A continuación se ilumina el símbolo ☺ de la tecla de inicio/parada **31**. El aparato se encuentra en el modo de espera.

11.2 La pantalla táctil

En la pantalla táctil **2** aparecen símbolos que solo indican determinadas funciones, p. ej., el símbolo de aire caliente ☼ **23**. Otros símbolos representan (también) un botón, p. ej., la tecla de inicio/parada ☺ **31**. Para una mejor legibilidad, en estas instrucciones los botones se denominan teclas.

11.3 Encendido y apagado

- Pulse la tecla de inicio/parada ☺ **31** para encender el aparato **1** desde el modo de espera.
 - Aparecen los símbolos en la pantalla **2**.
 - La temperatura y el tiempo de cocción ajustados se muestran de forma alternante.
- Vuelva a pulsar la tecla de inicio/parada ☺ **31** para iniciar el aparato **1** con los ajustes seleccionados o con el programa seleccionado.
 - El símbolo de aire caliente ☼ **23** parpadea.
 - La temperatura y el tiempo de cocción ajustados se muestran de forma alternante.

- El tiempo de cocción se cuenta de forma regresiva.
- Si es el caso, aparece el símbolo de programa **33**.
- Mientras el aparato **1** está en funcionamiento, pulse la tecla de inicio/parada  **31** para detener el proceso.
 - En la pantalla **2** aparecerá *OFF*.
 - El ventilador sigue funcionando y el símbolo de aire caliente  **23** parpadea.
 - Pasados aprox. 20 segundos el ventilador se detiene y suenan 5 señales acústicas. El aparato **1** se encuentra en el modo de espera. En la pantalla **2** solo se ve el símbolo  **31**.
- Con las teclas de temperatura  **+/- 22** puede ajustar la temperatura entre 40 °C y 200 °C:
 - Pulsar brevemente para intervalos de 5 °C.
 - Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
- Con las teclas de tiempo  **+/- 29** puede ajustar el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos:
 - Pulsar brevemente para intervalos de 1 minuto.
 - Mantener pulsado para intervalos de 5 minutos.

NOTA: cuando está ajustado el programa Desechado  la temperatura solo puede ajustarse hasta un máximo de 80 °C. El tiempo de cocción puede ajustarse entre 2 (02:00) y 24 (24:00) horas en intervalos de 30 minutos.

Función de inicio rápido

Si ha seleccionado un programa o ha efectuado ajustes manualmente, el aparato **1** se inicia automáticamente aprox. 5 segundos después de haber introducido el último dato.

11.4 Encender la iluminación

Cuando el símbolo de iluminación  **32** es visible en la pantalla **2** puede encender y apagar la iluminación interior:

- Pulse la tecla de iluminación  **32** para encender o volver a apagar la iluminación.
- El símbolo de iluminación  **32** parpadea mientras la iluminación está encendida.
- Al cabo de aprox. 2 minutos la iluminación se desconecta automáticamente.

11.5 Ajustes manuales

Mientras el aparato **1** está encendido son visibles las teclas de temperatura  **+/- 22** y las teclas de tiempo  **+/- 29**. Con ellos puede modificar en cualquier momento los ajustes de temperatura y tiempo de cocción, p. ej., incluso cuando un programa ya está en funcionamiento.

11.6 Encender la función de rotación

Cuando el símbolo de rotación  **30** es visible en la pantalla **2** puede encender y apagar manualmente la función de rotación:

- Pulse la tecla de rotación  **30** para encender o volver a apagar la función de rotación.
- El símbolo de rotación  **30** parpadea mientras la función de rotación está encendida.

NOTAS:

- Si se ha ajustado el programa Pincho giratorio , la función de rotación se enciende automáticamente.
 - Si utiliza el pincho giratorio **10** o la cesta giratoria **12** con otro programa, deberá encender la función de rotación manualmente.
-

11.7 Utilizar los programas

El aparato cuenta con programas preajustados para múltiples alimentos y tipos de preparación. Cuando selecciona un programa, puede efectuar además los siguientes ajustes en cualquier momento:

- Temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Encender/apagar la función de rotación
1. Prepare los alimentos e introdúzcalos en el aparato (véase "Uso de los accesorios" en la página 11) con el accesorio adecuado.
 2. Seleccione el programa que desee (véase "Resumen de los programas" en la página 10) y oriéntese mediante la tabla de cocción (véase "Tabla de cocción" en la página 13).
 3. Encienda el aparato con la tecla de inicio/parada  **31**.
 4. Pulse la tecla de programa **33** que desee. El símbolo correspondiente parpadea.
 5. En caso necesario, efectúe los ajustes manuales de temperatura y tiempo de cocción.
 6. Inicie el proceso de cocción con la tecla de inicio/parada  **31**.
 - El símbolo de programa aparece de forma duradera. Los demás símbolos desaparecen.
 - El símbolo de aire caliente  **23** parpadea.

11.8 Interrumpir el proceso de cocción

En cualquier momento puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., para comprobar el grado de tostado o para cambiar las posiciones en el caso de utilizar varias bandejas de rejilla **18**.

- Abra la puerta del horno **5** durante el proceso de cocción. La iluminación se enciende, el ventilador y la función de rotación se detienen.
- Para continuar el proceso de cocción, vuelva a cerrar la puerta del horno **5**.

11.9 Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa ha llegado al final, en la pantalla **2** aparece *OFF*. El ventilador continúa funcionando durante aprox. 20 segundos, acto seguido el aparato pasa al modo de espera y suenan 5 señales acústicas.
- Necesitará una base de apoyo resistente al calor y un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
- Saque del horno el accesorio con los alimentos preparados con ayuda de unas manoplas para horno o unos agarradores.
- Mantenga la tecla de desbloqueo **4** presionada hacia la derecha mientras saca la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** con el mango **11**.
- Coloque el accesorio sobre la base de apoyo resistente al calor y sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
- Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

12. Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato **1** antes de moverlo o limpiarlo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **20** de la toma de corriente antes de limpiar la freidora de aire caliente **1**.
- ⊙ La freidora de aire caliente **1** no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
- Desmonte los accesorios hasta obtener los componentes por separado.
- Tenga cuidado con los pequeños tornillos de fijación **7**.
- Todos los accesorios (excepto el aparato **1** y el cable de conexión **20**) pueden lavarse en el lavavajillas.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Carcasa

- Limpie el aparato **1** por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

Interior

1. Limpie el interior con una esponja suave, un poco de agua y detergente suave.
2. Friéguelo pasando varias veces un trapo de microfibra humedecido, enjuagándolo y escurriéndolo durante el proceso.
3. Séquelo con un paño de cocina.

13. Conservación

- Antes de guardar la freidora de aire caliente **1**,
 - debe retirarse el enchufe **20**;
 - el aparato debe haberse enfriado y
 - todas las piezas deben estar totalmente secas.

14. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE.

El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

15. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊗ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas y medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none">• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?• Compruebe la conexión.
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	<ul style="list-style-type: none">• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos?• ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?
Las patatas fritas frescas o similares se adhieren a las paredes de la cesta giratoria 12 .	<ul style="list-style-type: none">• Antes de cocinarlas añada un poco de aceite a las patatas fritas.

Avería	Posibles causas y medidas a adoptar
Los alimentos colocados sobre las bandejas de rejilla 18 se tuestan con diferente rapidez.	<ul style="list-style-type: none">• El elemento calefactor 3 se encuentra en la parte superior. Por eso los alimentos colocados en la bandeja superior se tuestan con mayor rapidez. Cambie de posición las bandejas pasada la mitad del tiempo y, en caso de un tiempo de cocción más largo, incluso varias veces.• Cada vez que cambie la posición de las bandejas dé la vuelta a los alimentos.
El pincho giratorio 10 /la cesta giratoria 12 gira de manera irregular.	<ul style="list-style-type: none">• Detenga la función de rotación y compruebe si los alimentos están distribuidos de manera irregular o si el peso es demasiado elevado.

16. Datos técnicos

Modelo:	SHF 1800 A2
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1800 W

NOTA: para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz no es necesario que los usuarios hagan nada. El producto se adapta tanto para 50 como para 60 Hz.

Símbolos empleados

	Gepüfzte Sicherheit (seguridad verificada). Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.

Reserva de modificaciones técnicas.

17. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 351606_2007 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **351606_2007**.



Servicio técnico

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))

E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 351606_2007



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

ALEMANIA

Indice

1. Panoramica	29
2. Uso conforme	30
3. Istruzioni per la sicurezza	30
4. Materiale in dotazione	34
5. Messa in funzione	34
6. Panoramica del display touch	35
7. Panoramica dei programmi	36
8. Utilizzo degli accessori	37
9. Suggerimenti per la preparazione	39
10. Montaggio	42
10.1 Cestello girevole	42
10.2 Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole	43
10.3 Spiedo girevole per galletto o arrosto	44
10.4 Set per kebab	45
11. Funzionamento	46
11.1 Collegamento elettrico	46
11.2 Il display touch	46
11.3 Accensione/spengimento	46
11.4 Accensione dell'illuminazione	47
11.5 Impostazioni manuali	47
11.6 Attivazione della funzione di rotazione	47
11.7 Uso dei programmi	48
11.8 Interruzione del processo di cottura	48
11.9 Fine del processo di cottura	48
12. Pulizia	49
13. Conservazione	49
14. Smaltimento	49
15. Risoluzione dei problemi	50
16. Dati tecnici	51
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH	51

1. Panoramica

- 1** Apparecchio/friggitrice ad aria calda
- 2** Display touch
- 3** Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
- 4** Tasto di sblocco (per spiedo girevole e cestello girevole)
- 5** Porta del forno
- 6** Oblò
- 7** Vite di arresto (nei dischi di fissaggio e negli spiedini per galletto) (4)
- 8** Spiedini per galletto
- 9** Contrassegno (sullo spiedo girevole)
- 10** Spiedo girevole
- 11** Maniglia (per inserire/estrarre lo spiedo girevole e il cestello girevole)
- 12** Cestello girevole
- 13 MAX** Contrassegno per il livello di riempimento massimo del cestello girevole
- 14** Coperchio (del cestello girevole)
- 15** Spiedino (8)
- 16** Dischi di fissaggio (per gli spiedini)
- 17** Teglia/vaschetta di raccolta del grasso
- 18** Grata
- 19** Maniglia a gola
- 20** Cavo di collegamento con spina
- 21** Apertura per l'aria di scarico con distanziatore (sul lato posteriore)

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda 9-in-1.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Custodire il presente manuale d'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda 9-in-1 possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 200 °C.

La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice ad aria calda solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.



- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore o l'oblò della porta del forno.
 - Utilizzare la maniglia per estrarre il cestello girevole/lo spiedo girevole caldo.
 - Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare gli accessori caldi.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 49).



PERICOLO per i bambini

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento

- ⊙ I dispositivi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dai dispositivi elettrici.



PERICOLO per gli uccelli

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portarli negli uccelli in un'altra stanza.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
 - ... dopo ogni utilizzo,
 - ... se si verifica un guasto,
 - ... quando non si utilizza l'apparecchio,
 - ... prima di pulire l'apparecchio e
 - ... in caso di temporali.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



PERICOLO di incendio

- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non rimuovere in nessun caso il distanziatore sul lato posteriore dell'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



PERICOLO di lesioni da ustione

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- ⊙ Non riempire troppo il cestello girevole / lo spiedo girevole. Osservare i valori indicativi contenuti in questo manuale.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda **1**
- 1 teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**
- 3 grate **18** (2 fonde, 1 piana)
- 1 spiedo girevole **10**
- 2 spiedini per galletto **8**
(con 2 viti di arresto **7**)
- 2 dischi di fissaggio **16**
(con 2 viti di arresto **7**)
- 8 spiedini **15**
- 1 cestello girevole **12**
- 1 coperchio (per il cestello girevole) **14**
- 1 maniglia **11**
- 1 manuale d'uso
- 1 ricettario

5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il vano interno deve essere completamente sgombro da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.**



PERICOLO di incendio!

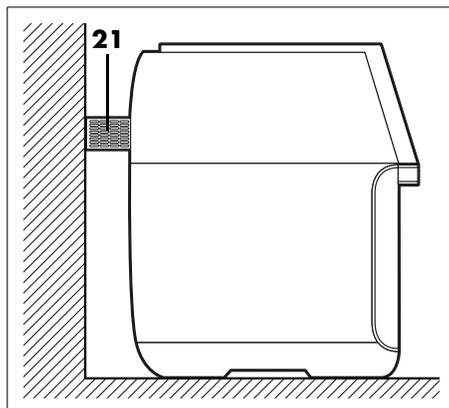
- ⊙ **È assolutamente necessario rimuovere il cartone sul lato superiore del vano interno!**

- Togliere con cautela gli accessori.
- Staccare le pellicole protettive e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta (vedere "Pulizia" a pagina 49).
- Per il trasporto si possono usare le maniglie a gola **19**.
- Collocare l'apparecchio **1** su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio **1** si trova l'apertura per l'aria di scarico con distanziatore **21**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico esce aria calda.



- ⊙ Non coprire mai l'apertura per l'aria di scarico **21**.
- ⊙ Non togliere mai il distanziatore **21**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

- Inserire la spina **20** in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio **1** per l'impiego desiderato.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

7. Panoramica dei programmi

Simbolo nel display touch	Programma / utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile)
	Patatine fritte	200 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Bisteche, cotolette	175 °C (40 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
	Pesce	165 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Gamberetti	160 °C (40 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Pollame a pezzi, ad es. cosce	175 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Torte e prodotti da forno	160 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Spiedo girevole per arrostitire un galletto intero o un piccolo pezzo di arrosto	190 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Essiccazione di frutta e verdura, ad es. anelli di mela	40 °C (40 – 80 °C)	2 ore (2 – 24 ore)
	Riscaldamento di cibi già cucinati	200 °C (40 – 200 °C)	3 min. (1 – 60 min.)

8. Utilizzo degli accessori

Accessorio	Funzione/utilizzo
Teglia/vaschetta di raccolta del grasso 17	<ul style="list-style-type: none"> • Inserirla sul fondo per raccogliere le gocce e le briciole di alimenti. Agevola la pulizia. • Come teglia da forno chiusa, spingerla sulla guida desiderata per i cibi che gocciolano molto e per i quali il calore è necessario soprattutto dall'alto, ad es. per gratinare.
Grate 18	<ul style="list-style-type: none"> • Attraverso i fori delle grate può circolare l'aria calda. Ciò promuove una distribuzione uniforme del calore. • È possibile utilizzare più grate contemporaneamente. Eventualmente sostituirle a metà del tempo di cottura. • Per l'essiccazione e la cottura di alimenti di grandi dimensioni utilizzare eventualmente la grata piana. • Per preparare tutti i cibi che non gocciolano molto e per i quali si desidera un riscaldamento uniforme, ad es. parti di pollame, bastoncini di pesce, gamberetti, patatine fritte, pizza surgelata.
Cestello girevole 12	<ul style="list-style-type: none"> • Per patatine fritte, patate a tocchetti, batata frita, verdura a pezzi e simili. • Per ottenere un riscaldamento particolarmente uniforme da tutti i lati, il cestello girevole 12 gira durante la cottura. A tale scopo deve essere attivata la funzione di rotazione 30. • Riempire il cestello girevole 12 fino al contrassegno MAX 13 senza compattare (quantità massima: 1,5 kg). • Utilizzare la maniglia 11 per inserirlo ed estrarlo. <p>NOTA: in caso di ingredienti crudi aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio. In questo modo si impedisce che il cestello girevole 12 si blocchi e si migliori il gusto. Ciò non è necessario per le patatine fritte congelate e prodotti simili, poiché sono già prefritti.</p>
Spiedini per galletto 8 + spiedo girevole 10	<ul style="list-style-type: none"> • Per mezzo degli spiedini per galletto 8 si può fissare allo spiedo girevole 10 un galletto arrosto o un piccolo arrosto. • Prestare attenzione ai contrassegni per le dimensioni massime riportati sullo spiedo girevole 10. • Rispettare la quantità massima di 1,5 kg. •  Quando si usa il programma per lo spiedo girevole, la funzione di rotazione 30 viene attivata automaticamente. È anche possibile attivarla/disattivarla premendo il tasto rotazione 30. • Utilizzare la maniglia 11 per inserirlo ed estrarlo.

Accessorio	Funzione/utilizzo
Spiedini 15 + dischi di fissaggio 16 + spiedo girevole 10	<ul style="list-style-type: none"> • Per spiedini di carne/verdure. • Gli spiedini 15 si agganciano ai dischi di fissaggio 16 e possono essere usati per cucinare uniformemente con l'ausilio della funzione di rotazione 30. Fare attenzione ai contrassegni presenti sullo spiedo girevole 10. • Rispettare la quantità massima di 200 g per ogni spiedino e 1,6 kg in totale. • Utilizzare la maniglia 11 per inserire e estrarre lo spiedino assemblato con i dischi.

9. **Suggerimenti per la preparazione**

La friggitrice ad aria calda 9-in-1 riunisce diverse funzioni in un unico apparecchio. Ad esempio è possibile:

- Friggere con aria calda
- Cuocere un galletto o un arrosto allo spiedo girevole
- Cuocere pizza
- Preparare molti piatti congelati precucinati (ad es. alette di pollo, bastoncini di pesce, bastoncini di formaggio o verdure)
- Cuocere biscotti o muffin
- Preparare spiedini di carne o di verdure
- Essiccare anelli di mela o altra frutta
- Gratinare

Questo capitolo contiene alcuni suggerimenti e una tabella di cottura con esempi orientativi riguardo alla quantità, al tempo di cottura e alla temperatura.

Ulteriori esempi, suggerimenti e ricette sono contenuti nel ricettario allegato.

Quantità

- Come norma generale, preparare solo piccole quantità alla volta. In questo modo si ottengono i migliori risultati.
- Riempire il cestello girevole **12** come massimo fino al contrassegno **MAX 13**. In questo modo le patatine fritte o simili si dorano uniformemente.
- Le grate **18** e la teglia **17** vanno riempite senza compattare gli alimenti, in modo da permettere una buona circolazione dell'aria.
- Quando si preparano galletti interi o arrostiti, prestare attenzione ai contrassegni per le dimensioni massime riportati sullo spiedo girevole **10**.
- Per tutti i cibi, assicurarsi che essi non tocchino l'elemento riscaldante **3**.

- Rispettare i seguenti pesi massimi:
 - Cestello girevole **12**: 1,5 kg
 - Spiedo girevole **10** con spiedini per galletto **8**: 1,5 kg
 - Spiedo girevole **10** con spiedini **15**: 1,6 kg

Temperatura e tempo di cottura

- Le indicazioni su temperature e tempi di cottura riportate nella tabella di cottura sono valori indicativi. La temperatura e il tempo di cottura possono variare in funzione della natura, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché dei gusti.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una tostatura eccessiva.
- Per i congelati orientarsi secondo le indicazioni relative alle friggitrici ad aria calda o ai forni ventilati.

Doratura uniforme

- La funzione di rotazione **30** assicura una doratura uniforme da tutti i lati.
- Quando si cuoce nel cestello girevole **12** si può inoltre facilitare la doratura uniforme aggiungendo prima circa 1/2 cucchiaino d'olio agli ingredienti crudi e non riempiendo troppo il cestello girevole **12**.
- Quando si cucina contemporaneamente su più grate **18**, estrarle a metà del tempo di cottura. Rigrirare gli ingredienti sulle teglie e scambiare l'altezza delle teglie.
- Utilizzare ingredienti di spessore o dimensioni uniformi.

Tabella di cottura

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo*	Temperatura*
Patatine fritte (sottili, congelate, prefritte)	- Programma  - Utilizzare il cestello girevole 12 e attivare la funzione di rotazione 30 .	350 g	15 - 17 min.	200 °C
Patatine fritte (spesse, congelate, prefritte)	- Ulteriore possibilità: grate 18	350 g	15 - 20 min.	200 °C
Patatine fritte (fatte in casa)	- Programma  - Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio - Utilizzare il cestello girevole 12 e attivare la funzione di rotazione 30 . - Ulteriore possibilità: grate 18	400 g	18 - 22 min.	200 °C
Cosce di galletto (fresche)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 .	300 g a coppia	30 min.	180 °C
Nugget di pollo (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	10 - 15 min.	200 °C
Bastoncini di pesce (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	7 - 10 min.	200 °C
Bastoncini di mozzarella (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	4 - 6 min.	180 °C
Focaccine	- Programma  - Collocare stampi per dolci sulla teglia 17	9 unità	15 - 20 min.	160 °C
Patate al forno (farinose alla cottura)	- Precucinare per 15 minuti. - Avvolgere in foglio di alluminio.	6 unità da 150 g	40 min.	180 °C
Anelli di mela (essiccazione)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 - Scambiare l'altezza delle grate ogni 30 minuti.	500 g	2,5 - 3 ore	80 °C
Alette di pollo (congelate)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 .	400 g	15 - 18 min.	200 °C

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo*	Temperatura*
Spiedini di carne/verdure	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare gli spiedini 15 (con dischi di fissaggio 16 + spiedo girevole 10). - Attivare la funzione di rotazione 30. 	1 kg	20 min.	200 °C
Arrosto	<ul style="list-style-type: none"> - Fissare con spiedini per galletto 8 allo spiedo girevole 10. - Eventualmente legare con spago da cucina per evitare che sporgano parti. - Attivare la funzione di rotazione 30. 	max. 1,5 kg	50 min.	180 °C
Galletto (intero)	<ul style="list-style-type: none"> - Fissare con spiedini per galletto 8 allo spiedo girevole 10. - Eventualmente legare con spago da cucina per evitare che sporgano parti. - Programma  	max. 1,5 kg	40 - 45 min.	200 °C

* Le indicazioni in **grassetto** sono impostate manualmente.

10. Montaggio

10.1 Cestello girevole

Parti necessarie

Cestello girevole **12**

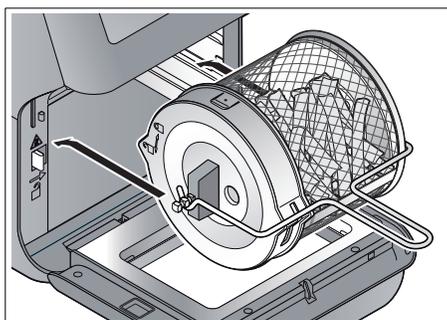
Coperchio (per il cestello girevole) **14**

Maniglia **11**

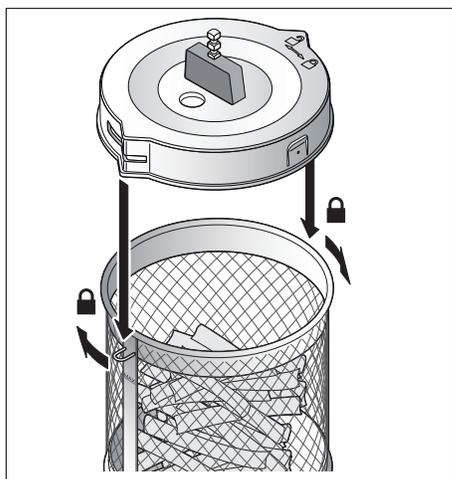
Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

Procedimento

1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.
2. Versare le patatine fritte (o altri ingredienti) al massimo fino al contrassegno **MAX 13** del cestello girevole **12**.



5. Il cestello girevole **12** chiuso va inserito con l'ausilio della maniglia **11** nell'apparecchio **1** (vedere "Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole" a pagina 43).



3. Collocare il coperchio **14** sul cestello girevole **12**. Le convessità del coperchio vanno situate sopra i piccoli occhielli del cestello (vedere la figura).
4. Per chiudere girare il cestello girevole **12** in modo tale che uno degli occhielli sia rivolto verso il simbolo del lucchetto chiuso.

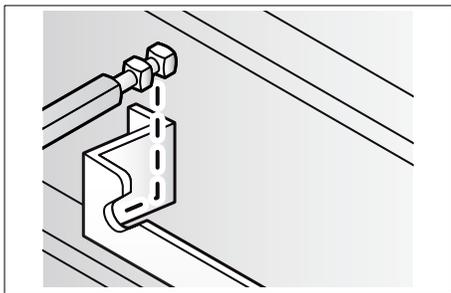
10.2 Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole



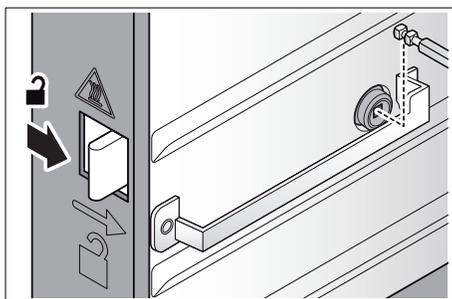
PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Per inserire il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** nel forno caldo (ad es. dopo il preriscaldamento) è imprescindibile utilizzare la maniglia **11** e guanti da forno.

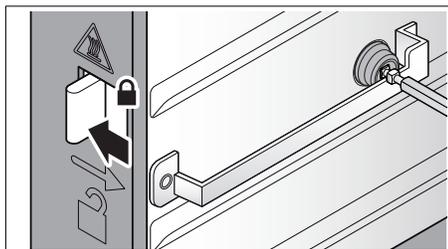
Per la funzione di rotazione, il cestello girevole **12** montato o lo spiedo girevole **10** con il galletto/l'arrosto fissato o ancora gli spiedini **15** montati vanno agganciati all'apparecchio:



1. Agganciare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** innanzitutto al lato destro del vano interno, nella rientranza.



2. Premere il tasto di sblocco **4** verso destra e agganciare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** al lato sinistro.



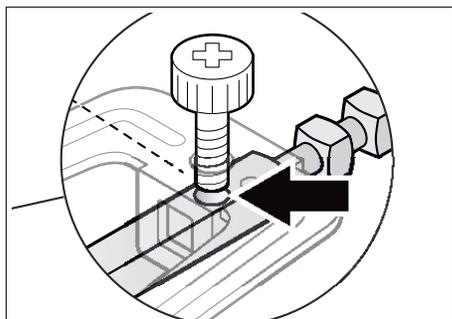
3. Rilasciare il tasto di sblocco **4** per bloccare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** sul lato sinistro. Ancora non è necessario che il quadrato si adatti esattamente. Quando la funzione di rotazione si avvia, il quadrato si posiziona correttamente in automatico.
4. Per estrarre, mantenere premuto il tasto di sblocco **4** verso destra mentre si solleva il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** con la maniglia **11**.

10.3 Spiedo girevole per galletto o arrosto

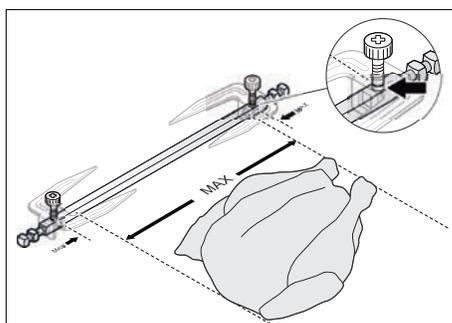
Parti necessarie

- Spiedo girevole **10**
- 2 spiedini per galletto **8**
- Maniglia **11**
- Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

La misura giusta del galletto/pezzo di arrosto



Lo spiedo girevole **10** presenta alle due estremità un piccolo contrassegno **9** (vedere freccia). Si tenga presente quanto segue: questi contrassegni **9** si trovano solo su un lato del quadrato.



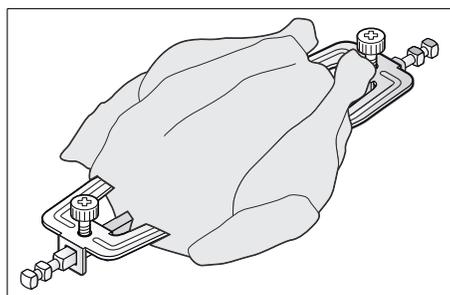
I contrassegni **9** indicano le posizioni più esterne nelle quali è possibile fissare le viti di arresto **7**. La lunghezza massima del pollo o del pezzo di arrosto è un poco inferiore.

Assicurarsi che l'arrosto non tocchi l'elemento riscaldante **3** durante la cottura con funzione di rotazione:

- L'arrosto infilato va distribuito uniformemente intorno allo spiedo girevole **10** e non deve essere troppo spesso.
- Legare saldamente all'arrosto le parti di arrosto staccate o sporgenti servendosi di spago da cucina. Durante la cottura non devono staccarsi pezzi.

Procedimento

1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.



2. Infilare il galletto o il pezzo di arrosto al centro dello spiedo girevole **10**.
3. Fissare i due spiedini per galletto **8** con i due fori quadri alle estremità dello spiedo girevole **10**.
4. Avvicinare i due spiedini per galletto **8** fino a trattener saldamente il pezzo di carne. Avvitare saldamente le viti di arresto **7** in questa posizione.
5. Inserire lo spiedo girevole **10** con l'aiuto della maniglia **11** nell'apparecchio **1** (vedere "Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole" a pagina 43).

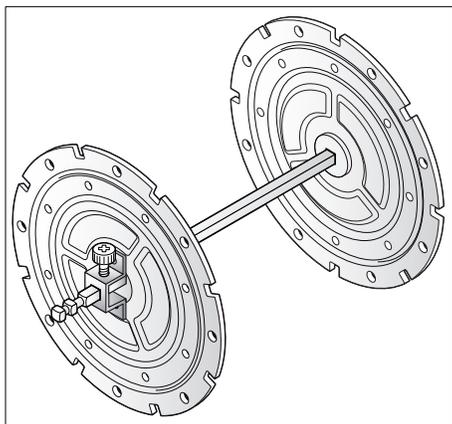
10.4 Set per kebab

Parti necessarie

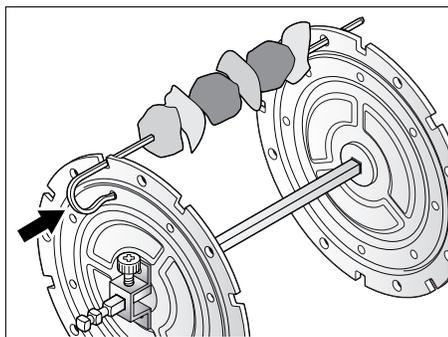
- Spiedo girevole **10**
- 2 dischi di fissaggio **16**
- 8 spiedini **15**
- Maniglia **11**
- Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

Procedimento

1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.

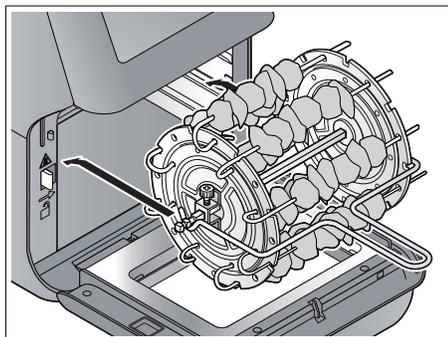


2. Fissare i due dischi di fissaggio **16** alle estremità dello spiedo girevole **10**. Le viti di arresto **7** devono essere avvitate esattamente sui contrassegni **9**.
3. Tagliare gli ingredienti a pezzi di massimo 3 cm di diametro.
4. Infilare gli ingredienti sugli spiedini **15**. Lasciare libera in alto la lunghezza della maniglia e in basso almeno 2,5 cm.



5. Inserire gli spiedini **15** nei dischi di fissaggio **16** come illustrato:
 - l'estremità inferiore in un foro circolare nell'anello esterno
 - l'estremità superiore attraverso una tacca sul bordo e un foro circolare nell'anello interno.Premere l'estremità superiore dello spiedino **15** contro il disco di fissaggio **16** finché non s'innesta in modo udibile.
6. Fissare in questo modo tutti e 8 gli spiedini **15**.

NOTA: è anche possibile usare solo 4 spiedini **15**. In tal caso utilizzare una tacca ogni due, in modo da distribuire gli spiedini uniformemente.



7. Una volta fissati tutti gli spiedini **15**, inserire il disco degli spiedini con l'ausilio della maniglia **11** nell'apparecchio **1**

(vedere "Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole" a pagina 43).

11. Funzionamento



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **21** situata sul lato posteriore o l'oblò **6**.
- ⊙ Utilizzare la maniglia **11** per estrarre il cestello girevole **12**/lo spiedo girevole **10** caldo.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare gli accessori caldi.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **21** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda **1** quando è accesa.

11.1 Collegamento elettrico

- Una volta montato l'apparecchio **1** per lo scopo desiderato, inserire la spina **20** in una presa con messa a terra che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.
 - Tutte le indicazioni del display **2** si accendono brevemente.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Poi si accende il simbolo ☺ del tasto di avvio/arresto **31**. L'apparecchio si trova in stand-by.

11.2 Il display touch

Sul display touch **2** sono presenti simboli che indicano solo determinate funzioni, ad es. il simbolo aria calda ✻ **23**.

Altri simboli rappresentano (anche) un pulsante, ad es. il tasto di avvio/arresto ☺ **31**. Per agevolare la leggibilità, in questo manuale i pulsanti vengono designati come tasti.

11.3 Accensione/ spegnimento

- Premere il tasto di avvio/arresto ☺ **31** per accendere l'apparecchio **1** dalla modalità stand-by.
 - Compaiono i simboli sul display **2**.
 - Vengono mostrati alternatamente la temperatura e il tempo di cottura impostati.
- Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto ☺ **31** per avviare l'apparecchio **1** con le impostazioni selezionate o con il programma selezionato.
 - Il simbolo aria calda ✻ **23** lampeggia.
 - Vengono mostrati alternatamente la temperatura e il tempo di cottura impostati.
 - Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
 - Eventualmente compare il simbolo di programma **33**.
- Mentre l'apparecchio **1** è in funzione, premere il tasto di avvio/arresto ☺ **31** per arrestare l'operazione.
 - Sul display **2** compare la scritta *OFF*.
 - Il ventilatore continua a funzionare e il simbolo aria calda ✻ **23** lampeggia.
 - Dopo circa 20 secondi il ventilatore si arresta e vengono emessi 5 segnali acustici. L'apparecchio **1** si trova in stand-by. Sul display **2** si vede solo il simbolo ☺ **31**.

Funzione di avvio rapido

Se si è selezionato un programma o si sono effettuate impostazioni manualmente, l'apparecchio **1** si avvia automaticamente circa 5 secondi dopo l'ultima azione da parte dell'utilizzatore.

11.4 Accensione dell'illuminazione

Quando il simbolo illuminazione  **32** è visibile sul display **2**, è possibile accendere e spegnere l'illuminazione del vano interno:

- Premere il tasto illuminazione  **32** per accendere o spegnere nuovamente l'illuminazione.
- Il simbolo illuminazione  **32** lampeggia quando l'illuminazione è accesa.
- L'illuminazione si spegne automaticamente dopo circa 2 minuti.

11.5 Impostazioni manuali

Mentre l'apparecchio **1** è acceso, sono visibili i tasti temperatura  **+/- 22** e i tasti tempo  **+/- 29**. In questo modo è possibile cambiare in qualsiasi momento le impostazioni relative alla temperatura e al tempo di cottura, ad es. anche se è già in corso un programma.

- Con i tasti temperatura  **+/- 22** si imposta la temperatura tra 40 °C e 200 °C:
 - Premere brevemente per passi di 5 °C.
 - Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Con i tasti tempo  **+/- 29** si imposta il tempo di cottura tra 1 e 60 minuti:
 - Premere brevemente per passi di 1 minuto.
 - Mantenere premuto per passi di 5 minuti.

NOTA: se è impostato il programma di essiccazione , la temperatura può essere impostata fino a massimo 80 °C. Il tempo di cottura può essere impostato a passi di 30 minuti tra 2 (02:00) e 24 (24:00) ore.

11.6 Attivazione della funzione di rotazione

Quando il simbolo di rotazione  **30** è visibile sul display **2**, è possibile attivare e disattivare manualmente la funzione di rotazione:

- Premere il tasto rotazione  **30** per attivare o disattivare nuovamente la funzione di rotazione.
- Il simbolo di rotazione  **30** lampeggia quando è attivata la funzione di rotazione.

NOTE:

- Se è impostato il programma Spiedo girevole , la funzione di rotazione viene attivata automaticamente.
 - Se si utilizza lo spiedo girevole **10** o il cestello girevole **12** con un altro programma, attivare manualmente la funzione di rotazione.
-

11.7 Uso dei programmi

Per molti alimenti e tipi di preparazione l'apparecchio dispone di programmi preimpostati. Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile procedere in qualsiasi momento alle seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Tempo di cottura
- Attivazione/disattivazione della funzione di rotazione

1. Preparare gli alimenti e metterli nell'apparecchio (vedere "Utilizzo degli accessori" a pagina 37) con l'accessorio adatto.
2. Selezionare il programma (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 36) desiderato e orientarsi con la tabella di cottura (vedere "Tabella di cottura" a pagina 40).
3. Accendere l'apparecchio con il tasto di avvio/arresto  **31**.
4. Premere il tasto di programma **33** desiderato. Il simbolo corrispondente lampeggia.
5. Eventualmente impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura.
6. Avviare il processo di cottura con il tasto di avvio/arresto  **31**.
 - Il simbolo di programma resta fisso. Gli altri scompaiono.
 - Il simbolo aria calda  **23** lampeggia.

11.8 Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura o per scambiare le posizioni quando si usano più grate **18**.

- Aprire la porta del forno **5** durante il processo di cottura.
L'illuminazione si accende, il ventilatore e la funzione di rotazione si arrestano.
- Per proseguire il processo di cottura, chiudere nuovamente la porta del forno **5**.

11.9 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, sul display **2** compare *OFF*. Il ventilatore continua a funzionare per circa 20 secondi, poi l'apparecchio passa allo stand-by e vengono emessi 5 segnali acustici.
- È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore e un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
- Usando guanti da forno o presine, togliere l'accessorio con i cibi pronti dal forno.
- Mantenere premuto il tasto di sblocco **4** verso destra mentre si solleva il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** con la maniglia **11**.
- Collocare l'accessorio sulla superficie d'appoggio resistente al calore e mettere i cibi sul piatto preparato o sulla ciotola preparata.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

12. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio **1** prima di spostarlo o pulirlo.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **20** dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda **1**.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda **1** in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
-

Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
 - Disassemblare gli accessori nei loro componenti singoli.
 - Prestare attenzione alle piccole viti di arresto **7**.
 - Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie (ad eccezione dell'apparecchio **1** e del cavo di collegamento **20**).
-

NOTA: è anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.
- Prima di mettere da parte i pezzi e di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

Allaggiamento

- Pulire l'apparecchio **1** dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detergente delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

1. Pulire il vano interno con una spugna morbida, poca acqua e un detergente delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

13. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda **1**,
 - staccare la spina **20**,
 - far raffreddare l'apparecchio e
 - lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.

14. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

15. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
I cibi collocati sulle grate 18 si dorano a velocità diverse.	<ul style="list-style-type: none"> • L'elemento riscaldante 3 si trova sul lato superiore. Pertanto i cibi situati sulla teglia superiore si dorano più velocemente. Scambiare le teglie a metà del tempo di cottura, in caso di tempi di cottura più lunghi anche più spesso. • Girare gli alimenti di tanto in tanto.
Lo spiedo girevole 10 / il cestello girevole 12 gira in modo irregolare.	<ul style="list-style-type: none"> • Arrestare la funzione di rotazione e controllare se gli alimenti sono distribuiti in modo irregolare o se il peso è troppo grande.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	<ul style="list-style-type: none"> • La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi? • Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Le patatine fritte fresche o simili si attaccano alle pareti del cestello girevole 12 .	<ul style="list-style-type: none"> • Prima della cottura mescolare le patatine fritte con un poco di olio.

16. Dati tecnici

Modello:	SHF 1800 A2
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1800 W

NOTA: non è necessaria nessuna azione da parte dell'utente per convertire il prodotto da 50 a 60 Hz. Il prodotto è adatto sia ai 50 sia ai 60 Hz.

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 351606_2007** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **351606_2007** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: hoyer@lidl.it

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 351606_2007



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

GERMANIA

Índice

1. Vista geral	55
2. Utilização correta	56
3. Indicações de segurança	56
4. Material contido nesta embalagem	60
5. Colocação em funcionamento	60
6. Vista geral do ecrã tátil	61
7. Vista geral dos programas	62
8. Utilização dos acessórios	63
9. Dicas de preparação	64
10. Montagem	67
10.1 Cesto rotativo	67
10.2 Encaixar o cesto rotativo/espeto rotativo	68
10.3 Espeto rotativo para frango ou peças de carne para assar	69
10.4 Kit de kebab	70
11. Operação	71
11.1 Ligação à corrente	71
11.2 O ecrã tátil	71
11.3 Ligar/desligar	71
11.4 Ligar a iluminação	72
11.5 Configurações manuais	72
11.6 Ligar a função de rotação	72
11.7 Utilizar os programas	73
11.8 Interromper o processo de cozedura	73
11.9 Fim do processo de cozedura	73
12. Limpar	74
13. Armazenamento	74
14. Eliminar	74
15. Solução de problemas	75
16. Dados técnicos	76
17. Garantia da HOYER Handel GmbH	76

1. Vista geral

- 1 Aparelho/fritadeira de ar quente
- 2 Ecrã tátil
- 3 Elemento de aquecimento (na parte superior do compartimento interior)
- 4 Tecla de desbloqueio (para espeto rotativo e cesto rotativo)
- 5 Porta do forno
- 6 Visor
- 7 Parafuso de fixação (nos discos de retenção e nos espetos para frango) (4x)
- 8 Espetos para frangos
- 9 Marca (no espeto rotativo)
- 10 Espeto rotativo
- 11 Pega (para encaixar/remover o espeto rotativo e o cesto rotativo)
- 12 Cesto rotativo
- 13 **MAX** Marca para o nível de enchimento máximo do cesto rotativo
- 14 Tampa (do cesto rotativo)
- 15 Espeto para espetadas (8x)
- 16 Discos de retenção (para os espetos para espetadas)
- 17 Chapa/tabuleiro de recolha de gordura
- 18 Tabuleiro perfurado
- 19 Concavidade da pega
- 20 Cabo de ligação com ficha
- 21 Abertura de saída de ar com distanciador (na traseira)

Obrigado pela sua confiança!

Os nossos parabéns pela sua nova fritadeira de ar quente 9 em 1.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente este manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito neste manual de instruções.**
- **Guarde este manual de instruções para consultas futuras.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar este manual de instruções. O manual de instruções é parte integrante do produto.**

Desejamos-lhe muita alegria com a sua nova fritadeira de ar quente 9 em 1!

Símbolos no aparelho



Este símbolo alerta-o para o contacto com a superfície quente.



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

A fritadeira de ar quente foi prevista para cozinhar alimentos em ar quente à temperatura máxima de 200 °C.

A fritadeira de ar quente foi concebida para o uso doméstico. A fritadeira de ar quente só pode ser utilizada em interiores. Este aparelho não pode ser utilizado para uso comercial.

Uso indevido previsível

A fritadeira de ar quente não é adequada para aquecer líquidos.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso neste manual de instruções:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode levar a lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode levar a ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode levar a ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter durante o manejo do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, se elas forem vigiadas, ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização em segurança e terem compreendido os perigos resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem limpar nem fazer a manutenção do utilizador, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- ⊙ Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.



- ⊙ As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento. Não toque nos componentes quentes do aparelho como, p. ex., na abertura de saída de ar na traseira ou no visor da porta do forno.
 - Utilize a pega para retirar o cesto rotativo/espeto rotativo quente.
 - Use luvas de cozinha ou pegas para tocar nos acessórios quentes.
- ⊙ Durante a fritura sai vapor quente da abertura de saída de ar. Não toque neste vapor.
- ⊙ Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ Consulte o capítulo referente à limpeza (ver “Limpar” na página 74).



PERIGO para crianças

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, Existe o perigo de sufocamento.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de exploração

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem causar perigos para animais domésticos e de exploração. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Por isso, por princípio mantenha os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO para os pássaros

- ⊙ Os pássaros respiram mais rapidamente, distribuem o ar no seu corpo de modo diferente e são muito mais pequenos que as pessoas. Por isso, para os pássaros pode ser muito perigoso respirar o fumo que sai do aparelho em operação, mesmo que a quantidade de fumo seja muito pequena. Quando utilizar este aparelho, recomendamos levar os pássaros para outro quarto.



PERIGO de choque elétrico devido a humidade

- ⊙ Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água.
- ⊙ O aparelho, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser submersos em água ou qualquer outro líquido.
- ⊙ Se entrar líquido no aparelho, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada. Antes de utilizar novamente o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- ⊙ Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente e apanhe o aparelho só depois. Neste caso, não utilize

mais o aparelho, contacte uma oficina especializada para o inspecionar.

- ⊙ Não use o aparelho com as mãos molhadas.



PERIGO devido a choque elétrico

- ⊙ Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação apresentarem danos, ou se o aparelho tiver caído no chão.
- ⊙ Se utilizar um cabo de extensão, este terá de ser suficiente para os dados técnicos deste aparelho.
- ⊙ Não ligue o aparelho a uma tomada múltipla. Isso poderia causar sobrecarga.
- ⊙ Disponha sempre o cabo de ligação de modo que ninguém o possa pisar, nem ficar preso ou tropeçar nele.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente de fácil acesso, devidamente instalada e com contactos de proteção, cuja tensão corresponda à indicada na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos de alta temperatura. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- ⊙ Ao instalar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou entalado.
- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à eletricidade. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Para extrair a ficha de alimentação da tomada de corrente, puxe sempre pela ficha de alimentação e nunca pelo cabo de ligação.

- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, ...
 - ... após cada utilização,
 - ... se surgir uma avaria,
 - ... se não utilizar o aparelho,
 - ... antes de limpar o aparelho, e
 - ... em caso de trovoada.
- ⊙ Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma. As reparações só podem ser efetuadas por uma oficina especializada ou no Centro de Assistência Técnica.



PERIGO - Perigo de incêndio

- ⊙ Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- ⊙ Tome conta da fritadeira de ar quente enquanto ela estiver a funcionar. Deste modo poderá reconhecer qualquer problema a tempo, através de cheiros ou ruídos anormais.
- ⊙ Nunca cubra o aparelho nem o coloque sobre objetos macios (como p. ex., toalhas).
- ⊙ Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.
- ⊙ Nunca remova o distanciador que se encontra na traseira do aparelho.
- ⊙ Não utilize a fritadeira de ar quente por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.
- ⊙ Utilize a fritadeira de ar quente unicamente sobre uma superfície estável, plana, antideslizante, seca e não inflamável, para evitar que o aparelho possa tombar ou deslizar.



PERIGO de ferimentos por queimadura

- ⊙ Não toque nas superfícies quentes do aparelho e do compartimento interior. Use luvas de cozinha ou pegas.
- ⊙ Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.
- ⊙ Não mova nem transporte a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver ligada.

AVISO de danos materiais

- ⊙ Utilize apenas os acessórios originais.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (p. ex. sobre a placa de um fogão) ou próximo de fontes de calor ou de chamas.
- ⊙ Assegure-se de que a superfície por baixo do aparelho está seca.
- ⊙ Certifique-se de que os alimentos não tocam no elemento de aquecimento quente que se encontra na parte superior do compartimento interior e que não se colam ao mesmo.
- ⊙ Não encha o cesto rotativo/espeto rotativo em excesso. Observe os valores de referência indicados neste manual.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.
- ⊙ O aparelho tem pés antideslizantes em plástico. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que corroam ou amoleçam os pés de borracha. Se necessário, coloque uma base antideslizante por baixo do aparelho.

4. Material contido nesta embalagem

- 1 fritadeira de ar quente **1**
- 1 chapa/tabuleiro de recolha de gordura **17**
- 3 tabuleiros perfurados **18** (2 profundos, 1 plano)
- 1 espeto rotativo **10**
- 2 espetos para frangos **8**
(incl. 2 parafusos de fixação **7**)
- 2 discos de retenção **16**
(incl. 2 parafusos de fixação **7**)
- 8 espetos para espetadas **15**
- 1 cesto rotativo **12**
- 1 tampa (para o cesto rotativo) **14**
- 1 pega **11**
- 1 manual de instruções
- 1 folheto de receitas

5. Colocação em funcionamento

- Remova todo o material de embalagem. **O compartimento interior, especialmente, deve estar livre de resíduos provenientes da embalagem como, por exemplo, esferovite.**



PERIGO - Perigo de incêndio!

- Remova impreterivelmente o cartão da parte superior do compartimento interior!

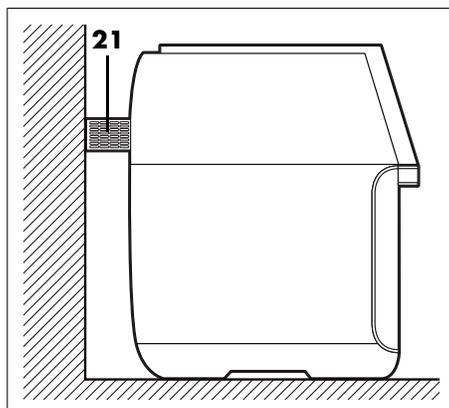
- Remova os acessórios cuidadosamente.
- Remova as folhas protetoras e as fitas adesivas do aparelho, mas não retire a placa de características que se encontra na parte inferior do aparelho.
- Verifique se todos os acessórios estão presentes e sem danos.
- Limpe o aparelho e todos os acessórios antes da primeira utilização (ver "Limpar" na página 74).

- Para o transporte, pode utilizar as concavidades do punho **19**.
- Coloque o aparelho **1** sobre uma base seca, plana, antideslizante e resistente ao calor.



PERIGO - Perigo de incêndio!

Na traseira do aparelho **1** encontra-se a abertura de saída de ar com distanciador **21**. Durante o funcionamento, sai ar quente dessa abertura de saída de ar.

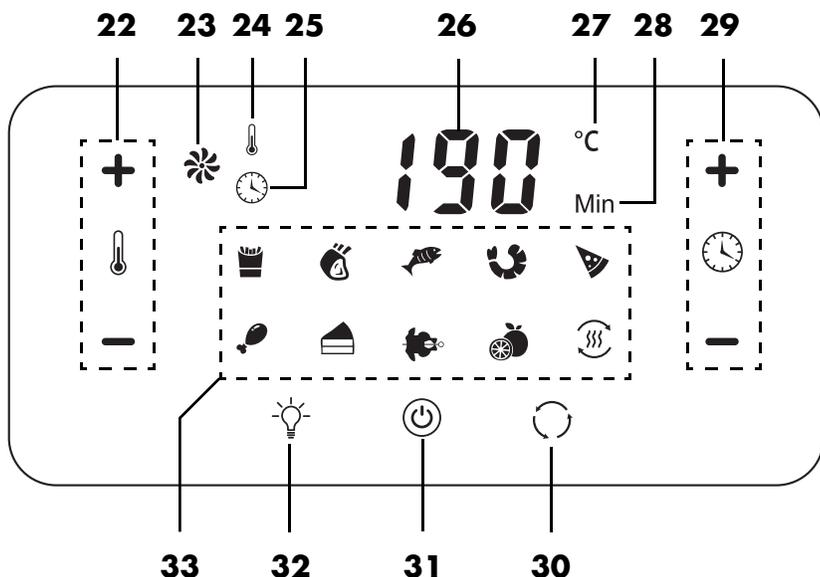


- Nunca tape a abertura de saída de ar **21**.
- Nunca remova o distanciador **21**.
- Não utilize a fritadeira de ar quente por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.
- Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.

- Introduza a ficha de alimentação **20** na tomada apenas quando o aparelho **1** estiver montado para a finalidade pretendida.

NOTA: durante a primeira utilização pode surgir um pouco de fumo ou um cheiro estranho. Isto deve-se aos produtos utilizados para a montagem no elemento de aquecimento e não se trata de uma falha do produto. Garantir uma boa ventilação.

6. Vista geral do ecrã tátil



- 22** +/- Teclas de temperatura: regular a temperatura de cozedura
- 23** Símbolo de ar quente: pisca quando a função de ar quente está em funcionamento
- 24** É exibida uma temperatura
- 25** É exibido um tempo de cozedura
- 26** Indicação de algarismos (p. ex. temperatura, tempo de cozedura)
- 27** **°C** Unidade da temperatura
- 28** **Min** Unidade do tempo de cozedura
- 29** +/- Teclas do tempo: regular o tempo de cozedura
- 30** Tecla de rotação: ligar/desligar a função de rotação;
Símbolo de rotação: pisca quando a rotação de função está ligada
- 31** Tecla Start/Stop
- 32** Tecla de iluminação: ligar/desligar a iluminação do compartimento interior;
Símbolo de iluminação: pisca quando a iluminação do compartimento interior está ligada
- 33** Teclas de programa (ver “Vista geral dos programas” na página 62);
Símbolos de programa

7. Vista geral dos programas

Símbolo no ecrã tátil	Programa / Utilização	Temperatura pré-regulada (faixa ajustável)	Tempo pré-regulado (faixa ajustável)
	Batatas fritas	200 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Bifes, costeletas	175 °C (40 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
	Peixe	165 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Camarão	160 °C (40 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Aves de capoeira em peças, coxas	175 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Bolos e produtos de pastelaria	160 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Espeto rotativo para assar um frango inteiro ou uma peça de carne pequena	190 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Desidratar fruta e legumes, p. ex. anéis de maçã	40 °C (40 – 80 °C)	2 horas (2 – 24 horas)
	Aquecer alimentos já cozinhados	200 °C (40 – 200 °C)	3 min. (1 – 60 min.)

8. Utilização dos acessórios

Acessório	Função/Utilização
Chapa/tabuleiro de recolha de gordura 17	<ul style="list-style-type: none"> • Inserir no fundo para recolher pingas e pedaços pequenos de alimentos. Facilita a limpeza. • Inserir como tabuleiro de forno fechado na calha pretendida para alimentos que pingam muito e que requerem calor, sobretudo, por cima, p. ex., para gratinar.
Tabuleiros perfurados 18	<ul style="list-style-type: none"> • Os furos nos tabuleiros perfurados permitem uma boa circulação do ar quente. Esta promove uma distribuição uniforme do calor. • Podem ser utilizados vários tabuleiros perfurados ao mesmo tempo. Se necessário, substituir depois de decorrido metade do tempo de cozedura. • Para desidratar e cozinhar alimentos maiores, utilizar eventualmente o tabuleiro perfurado plano. • Para a preparação de todos aqueles alimentos que não pingam muito e para os quais se pretende um aquecimento uniforme, p. ex., peças de aves de capoeira, barrinhas de peixe, camarão, batatas fritas e pizza congelada.
Cesto rotativo 12	<ul style="list-style-type: none"> • Para batatas fritas, batatas aos quartos, batata doce, legumes em pedaços, entre outros. • Para um aquecimento especialmente uniforme de todos os lados, o cesto rotativo 12 roda durante o processo de cozedura. Para o efeito, é necessário ligar a função de rotação 30. • Encher o cesto rotativo 12 apenas até à marca MAX 13 (quantidade máxima: 1,5 kg). • Utilize a pega 11 para encaixar e retirar. <p>NOTA: com ingredientes crus, misture cerca de 1/2 colher de sopa de óleo. Tal evita que os ingredientes se colem ao cesto rotativo 12 e melhora o sabor. Isto não é necessário no caso de batatas fritas congeladas e produtos semelhantes, pois estes já estão pré-fritos.</p>
Espetos para frango 8 + espeto rotativo 10	<ul style="list-style-type: none"> • Um frango para grelhar ou uma pequena peça de carne para assar podem ser fixados com a ajuda dos espetos para frango 8 no espeto rotativo 10. • Tenha em atenção as marcas para o tamanho máximo no espeto rotativo 10. • Atenda às quantidades máximas de 1,5 kg. <p> Ao utilizar o programa para o espeto rotativo, a função de rotação 30 é ativada automaticamente. Esta também pode ser ligada/desligada premindo a tecla de rotação 30.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilize a pega 11 para encaixar e retirar.
Espeto para espetadas 15 + discos de retenção 16 + espeto rotativo 10	<ul style="list-style-type: none"> • Para espetadas de carne/legumes. • Os espetos para espetadas 15 são engatados nos discos de retenção 16 e podem ser assados de forma uniforme com a ajuda da função de rotação 30. Observe as marcas no espeto rotativo 10. • Atenda à quantidade máxima de 200 g por espeto e ao total de 1,6 kg. • Utilize a pega 11 para encaixar e retirar a roda do espeto para espetadas composta.

9. Dicas de preparação

A fritadeira de ar quente 9 em 1 combina diversas funções num só aparelho. Pode, por exemplo:

- Fritar com ar quente
- Grelhar um frango ou uma peça de carne no espeto rotativo
- Cozer pizza
- Preparar muitas refeições prontas congeladas (p. ex. asinhas de frango, barrinhas de peixe, palitos de queijo ou de legumes)
- Cozer biscoitos ou queques
- Grelhar espeto para espetadas ou espetadas de legumes
- Desidratar anéis de maçã ou outra fruta
- Gratinar

Neste capítulo, encontra algumas dicas e uma tabela de cozaduras com exemplos para orientação em termos de quantidades, tempo de cozadura e temperatura.

Encontra mais exemplos, dicas e receitas no folheto de receitas fornecido.

Quantidades

- Prepare, por norma, apenas quantidades pequenas. Desta forma, obterá os melhores resultados.
- Encha o cesto rotativo **12** no máximo até à marca **MAX 13**. Batatas fritas e alimentos semelhantes adquirem, desta forma, uma cor dourada uniforme.
- Os tabuleiros perfurados **18** e a chapa **17** não deverão ficar demasiado cheios para que o ar quente possa circular bem.
- Ao preparar frangos inteiros ou peças de carne para assar, tenha em atenção as marcas que indicam o tamanho máximo no espeto rotativo **10**.
- Certifique-se de que nenhum dos alimentos toca no elemento de aquecimento **3**.

- Tenha em atenção os pesos máximos que se seguem:
 - Cesto rotativo **12**: 1,5 kg
 - Espeto rotativo **10** com espetos para frango **8**: 1,5 kg
 - Espeto rotativo **10** com espetos para espetadas **15**: 1,6 kg

Temperatura e tempo de cozadura

- As temperaturas e os tempos de cozadura indicados na tabela de cozaduras são valores de referência. A temperatura e o tempo de cozadura podem variar conforme a natureza, o tamanho, a quantidade e o sabor dos alimentos.
- A acrilamida é possivelmente cancerígena. Para manter a formação de acrilamida tão reduzida quanto possível, evite dourar demasiado os alimentos.
- No caso de produtos congelados, oriente-se pelas indicações para fritadeiras de ar quente ou fogões com forno de ar circulante.

Escurecimento uniforme

- A função de rotação **30** garante um escurecimento uniforme de todos os lados.
- Ao cozinhar no cesto rotativo **12**, pode auxiliar adicionalmente esta função misturando previamente cerca de 1/2 colher de sopa de óleo aos ingredientes crus e não enchendo o cesto rotativo **12** em demasia.
- Se cozinhar em vários tabuleiros perfurados **18** ao mesmo tempo, retire-os depois de decorrido metade do tempo de cozadura. Vire os ingredientes nos chapas e altere a altura de inserção dos mesmos.
- Use ingredientes com a mesma espessura ou dimensão.

Tabela de cozeduras

Alimento	Dicas	Quantidade (aprox.)	Tempo*	Temperatura*
Batatas fritas (finas, congeladas, pré-fritas)	- Programa  - Usar o cesto rotativo 12 e ligar a função de rotação 30 .	350 g	15 - 17 min.	200 °C
Batatas fritas (grossas, congeladas, pré-fritas)	- Iguamente possível: tabuleiros perfurados 18	350 g	15 - 20 min.	200 °C
Batatas fritas (caseiras)	- Programa  - Misturar 1/2 colher de sopa de óleo - Usar o cesto rotativo 12 e ligar a função de rotação 30 . - Iguamente possível: tabuleiros perfurados 18	400 g	18 - 22 min.	200 °C
Coxas de frango (frescas)	- Programa  - Utilizar tabuleiros perfurados 18 .	300 g por coxa	30 min.	180 °C
Chicken Nuggets (congelados)	- Utilizar tabuleiros perfurados 18 .	200 g	10 - 15 min.	200 °C
Barrinhas de peixe (congeladas)	- Utilizar tabuleiros perfurados 18 .	200 g	7 - 10 min.	200 °C
Palitos de mozzarella (congelados)	- Utilizar tabuleiros perfurados 18 .	200 g	4 - 6 min.	180 °C
Queques	- Programa  - Colocar formas na chapa 17	9 unidades	15 - 20 min.	160 °C
Batatas assadas (farinhentas)	- 15 minutos de pré-cozedura. - Enrolar em folha de alumínio.	6 unidades de 150 g	40 min.	180 °C
Anéis de maçã (desidratar)	- Programa  - Utilizar tabuleiros perfurados 18 - Trocar a altura de inserção dos tabuleiros perfurados a cada 30 minutos.	500 g	2,5 - 3 horas	80 °C

Alimento	Dicas	Quantidade (aprox.)	Tempo*	Temperatura*
Chicken Wings (congeladas)	<ul style="list-style-type: none"> - Programa  - Utilizar tabuleiros perfurados 18. 	400 g	15 - 18 min.	200 °C
Espetadas de carne/legumes	<ul style="list-style-type: none"> - Usar espetos para espetadas 15 (com discos de retenção 16 + espeto rotativo 10). - Ligar a função de rotação 30. 	1 kg	20 min.	200 °C
Assar	<ul style="list-style-type: none"> - Fixar com espetos para frango 8 ao espeto rotativo 10. - Se necessário, atar com fio de cozinha, de forma a evitar pedaços salientes. - Ligar a função de rotação 30. 	máx. 1,5 kg	50 min.	180 °C
Frango (inteiro)	<ul style="list-style-type: none"> - Fixar com espetos para frango 8 ao espeto rotativo 10. - Se necessário, atar com fio de cozinha, de forma a evitar pedaços salientes. - Programa  	máx. 1,5 kg	40 - 45 min.	200 °C

* As indicações a **gordura** são reguladas manualmente.

10. Montagem

10.1 Cesto rotativo

Acessórios necessários

Cesto rotativo **12**

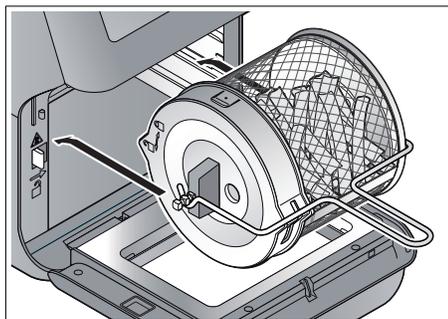
Tampa (para o cesto rotativo) **14**

Pega **11**

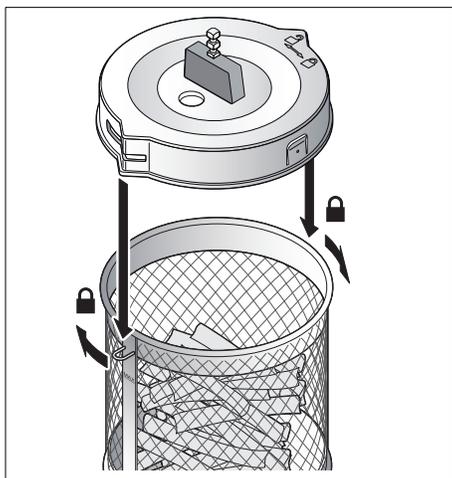
Chapa/tabuleiro de recolha de gordura **17**

Procedimento

1. Insira o tabuleiro de recolha de gordura **17** por baixo, no fundo do compartimento interior.
2. Introduza as batatas fritas (ou outros ingredientes) no cesto rotativo **12**, no máximo, até à marca **MAX 13**.



5. Encaixe o cesto rotativo **12** fechado no aparelho **1** com a ajuda da pega **11** (ver "Encaixar o cesto rotativo/espeto rotativo" na página 68).



3. Coloque a tampa **14** no cesto rotativo **12**. As ranhuras na tampa têm de ser colocadas sobre os pequenos olhais do cesto (ver figura).
4. Para fechar, rode o cesto rotativo **12** de forma a que um olhal fique virado para o símbolo com cadeado fechado.

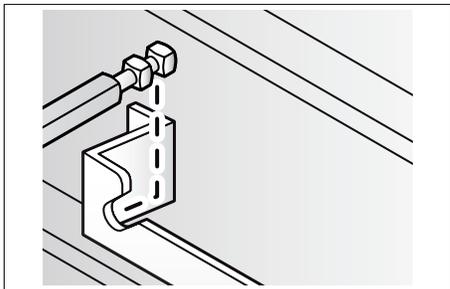
10.2 Encaixar o cesto rotativo/espeto rotativo



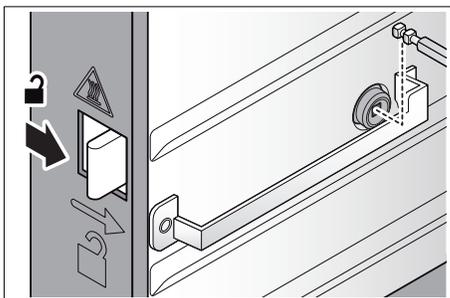
PERIGO de queimaduras!

- ⊙ Para encaixar o cesto rotativo **12** / espeto rotativo **10** no forno quente (p. ex., após o pré-aquecimento), utilize impreterivelmente a pega **11** e luvas de cozinha.

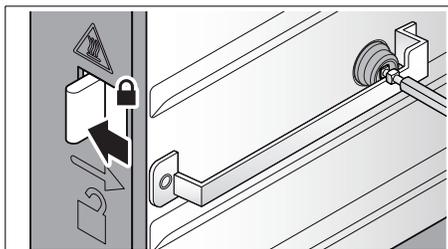
Para a função de rotação, o cesto rotativo **12** montado ou o espeto rotativo **10** com o frango/peça de carne para assar fixado ou os espetos para espetadas **15** montados são engatados no aparelho:



1. Engate o cesto rotativo **12** / espeto rotativo **10** primeiro na cavidade do lado direito do compartimento interior.



2. Pressione a tecla de desbloqueio **4** para a direita e engate o cesto rotativo **12** / espeto rotativo **10** no lado esquerdo.



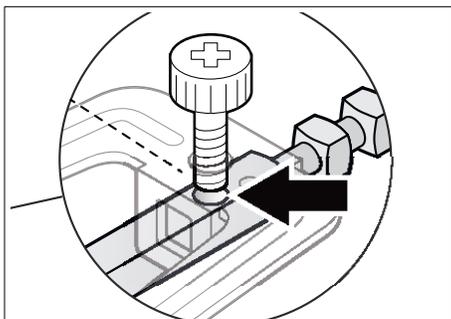
3. Solte a tecla de desbloqueio **4** para bloquear o cesto rotativo **12** / espeto rotativo **10** do lado esquerdo. O quadrado não tem ainda de corresponder com precisão. Quando a função de rotação arranca, o quadrado posiciona-se corretamente de forma automática.
4. Para remover, mantenha a tecla de desbloqueio **4** pressionada para a direita enquanto retira o cesto rotativo **12** / espeto rotativo **10** com a pega **11**.

10.3 Espeto rotativo para frango ou peças de carne para assar

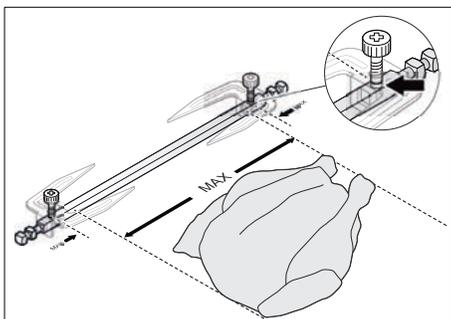
Acessórios necessários

- Espeto rotativo **10**
- 2 espetos para frango **8**
- Pega **11**
- Chapa/tabuleiro de recolha de gordura **17**

O tamanho correto do frango/da peça de carne para assar



O espeto rotativo **10** tem uma pequena marca **9** em ambos os extremos (ver seta). Atenda ao seguinte: estas marcas **9** só se encontram num dos lados do quadrado.



As marcas **9** identificam as posições mais exteriores nas quais são fixados os parafusos de fixação **7**. O comprimento máximo

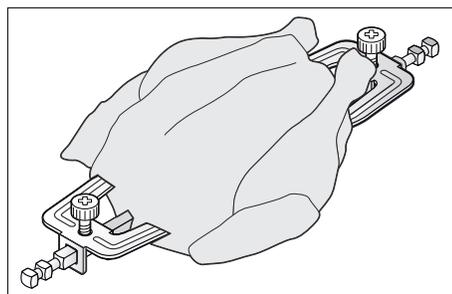
do frango ou da peça de carne para assar é um pouco mais pequeno.

Certifique-se de que a peça de carne para assar não toca no elemento de aquecimento **3** durante a cozedura com a função de rotação:

- A peça de carne espetada deve estar distribuída de forma uniforme em volta do espeto rotativo **10** e não deve ser demasiado grossa.
- Prenda os pedaços soltos ou salientes da peça de carne para assar à peça de carne com fio de cozinha. Nenhum pedaço se pode soltar durante a cozedura.

Procedimento

1. Insira o tabuleiro de recolha de gordura **17** por baixo, no fundo do compartimento interior.



2. Espete o frango ou a peça de carne para assar no centro do espeto rotativo **10**.
3. Coloque cada um dos espetos para frango **8** com os dois orifícios quadrados nas extremidades do espeto rotativo **10**.
4. Aproxime os espetos para frango **8** um do outro até que a peça de carne fique presa. Enrosque os parafusos de fixação **7** nessa posição.
5. Encaixe o espeto rotativo **10** no aparelho **1** com a ajuda da pega **11** (ver "Encaixar o cesto rotativo/espeto rotativo" na página 68).

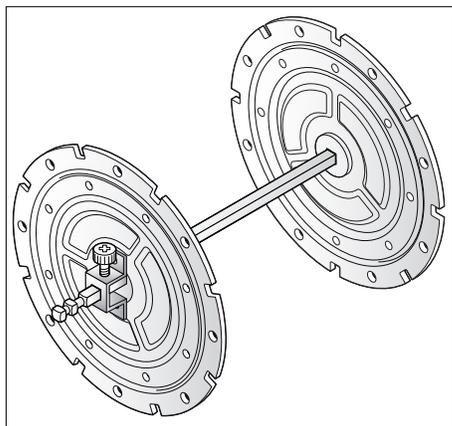
10.4 Kit de kebab

Acessórios necessários

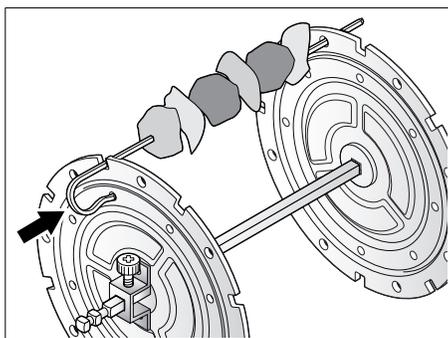
- Espeto rotativo **10**
- 2 discos de retenção **16**
- 8 espetos para espetadas **15**
- Pega **11**
- Chapa/tabuleiro de recolha de gordura **17**

Procedimento

1. Insira o tabuleiro de recolha de gordura **17** por baixo, no fundo do compartimento interior.

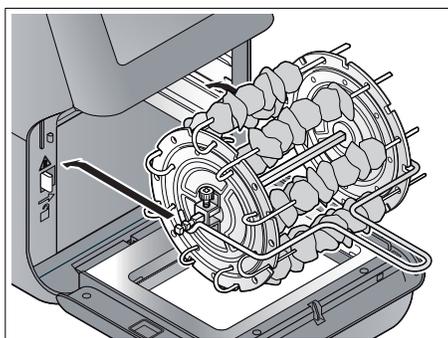


2. Fixe os dois discos de retenção **16** nas extremidades do espeto rotativo **10**. Ao fazê-lo, enrosque os parafusos de fixação **7** exatamente nas marcas **9**.
3. Corte os ingredientes em pedaços com um diâmetro máximo de 3 cm.
4. Espete os ingredientes nos espetos para espetadas **15**. Deixe pelo menos 2,5 cm livres na pega, em cima e em baixo.



5. Coloque os espetos para espetadas **15** nos discos de retenção **16** conforme ilustrado:
 - A extremidade inferior num orifício redondo no anel exterior,
 - A extremidade superior num entalhe do rebordo e num furo redondo no anel interior.Pressione a extremidade superior do espeto para espetadas **15** contra o disco de retenção **16** até sentir que encaixou.
6. Fixe os 8 espetos para espetadas **15** desta forma.

NOTA: também pode utilizar apenas 4 espetos para espetadas **15**. Nesse caso, utilize cada segundo entalhe, de modo a distribuir os espetos para espetadas de forma uniforme.



7. Quando todos os espetos para espetadas **15** estiverem fixos, encaixe a roda do espeto para espetadas no apare-

lho **1** com a ajuda da pega **11** (ver “Encaixar o cesto rotativo/espeto rotativo” na página 68).

11. Operação



PERIGO de queimaduras!

- ⊙ As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento. Não toque nos componentes quentes do aparelho como, p. ex., na abertura de saída de ar **21** na traseira ou no visor **6**.
 - ⊙ Utilize a pega **11** para retirar o cesto rotativo **12** / espeto rotativo **10** quente.
 - ⊙ Use luvas de cozinha ou pegas para tocar nos acessórios quentes.
 - ⊙ Durante a fritura sai vapor quente da abertura de saída de ar **21**. Não toque neste vapor.
 - ⊙ Não mova nem transporte a fritadeira de ar quente **1** enquanto esta estiver ligada.
-

11.1 Ligação à corrente

- Quando o aparelho **1** estiver montado para a finalidade pretendida, insira a ficha de alimentação **20** numa tomada de segurança que corresponda aos dados indicados na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho.
 - Todas as indicações no ecrã tátil **2** se acendem por breves momentos.
 - Ouve-se um sinal acústico.
 - Depois, o símbolo ☺ da tecla Start/Stop **31** acende-se. O aparelho encontra-se em standby.

11.2 O ecrã tátil

Existem símbolos no ecrã tátil **2** que só indicam determinadas funções, p. ex. o símbolo de ar quente ✱ **23**.

Outros símbolos representam (também) um botão, p. ex., a tecla Start/Stop ☺ **31**. Para melhor legibilidade, neste manual de instruções, os botões são designados de teclas.

11.3 Ligar/desligar

- Prima a tecla Start/Stop ☺ **31** para ligar o aparelho **1** a partir do modo standby.
 - Os símbolos são apresentados no ecrã tátil **2**.
 - A temperatura regulada e o tempo de cozedura definido são apresentados alternadamente.
- Prima novamente a tecla Start/Stop ☺ **31** para ligar o aparelho **1** com as configurações selecionadas ou com o programa selecionado.
 - O símbolo de ar quente ✱ **23** pisca.
 - A temperatura regulada e o tempo de cozedura definido são exibidos alternadamente.
 - A contagem do tempo de cozedura é efetuada de forma decrescente.
 - Eventualmente será também exibido o símbolo do programa **33**.
- Prima a tecla Start/Stop ☺ **31** com o aparelho **1** em funcionamento para parar a operação.
 - No ecrã tátil **2** aparece a indicação OFF.
 - A ventoinha continua a trabalhar e o símbolo de ar quente ✱ **23** pisca.
 - Após cerca de 20 segundos, a ventoinha para e ouvem-se 5 sinais acústicos. O aparelho **1** encontra-se em standby. No ecrã tátil **2** só se vê o símbolo ☺ **31**.

Função de arranque rápido

Se tiver selecionado um programa ou efetuado configurações manualmente, o aparelho **1** arranca automaticamente aprox. 5 segundos após a última introdução.

11.4 Ligar a iluminação

Se o símbolo de iluminação  **32** for visível no ecrã tátil **2**, pode ligar e desligar a iluminação do compartimento interior:

- Prima a tecla de iluminação  **32** para ligar ou desligar novamente a iluminação.
- O símbolo de iluminação  **32** pisca enquanto a iluminação está ligada.
- A iluminação desliga-se automaticamente depois de aprox. 2 minutos.

11.5 Configurações manuais

Com o aparelho **1** ligado, as teclas de temperatura  **+/- 22** e as teclas do tempo  **+/- 29** são visíveis. Estas permitem-lhe alterar as configurações para a temperatura e para o tempo de cozedura a qualquer momento, inclusivamente quando um programa já está em curso.

- Regule a temperatura entre 40 °C e 200 °C com as teclas de temperatura  **+/- 22**:
 - Premir brevemente para incrementos de 5 °C.
 - Premir continuamente para avançar/recur rapidamente.
- Regule o tempo de cozedura entre 1 e 60 minutos com as teclas do tempo  **+/- 29**:
 - Premir brevemente para incrementos de 1 minuto.
 - Premir continuamente para incrementos de 5 minutos.

NOTA: se estiver definido o programa "Desidratar" , a temperatura só pode ser regulada até um máximo de 80 °C. O tempo de cozedura pode ser regulado entre 2 (02:00) e 24 (24:00) horas, em incrementos de 30 minutos.

11.6 Ligar a função de rotação

Quando o símbolo de rotação  **30** for visível no ecrã tátil **2**, pode ligar e desligar a função de rotação manualmente:

- Prima a tecla de rotação  **30** para ligar ou desligar novamente a função de rotação.
- O símbolo de rotação  **30** pisca enquanto a função de rotação estiver ligada.

NOTAS:

- Se estiver definido o programa "Espeto rotativo" , a função de rotação é ligada automaticamente.
 - Se utilizar o espeto rotativo **10** ou o cesto rotativo **12** com outro programa, ligue a função de rotação manualmente.
-

11.7 Utilizar os programas

O aparelho dispõe de programas predefinidos para muitos alimentos e tipos de preparação. Quando seleciona um programa, pode efetuar adicionalmente as seguintes configurações a qualquer momento:

- Temperatura
 - Tempo de cozedura
 - Ligar/desligar a função de rotação
1. Prepare os alimentos e coloque-os no aparelho com o acessório adequado (ver "Utilização dos acessórios" na página 63).
 2. Selecione o programa pretendido (ver "Vista geral dos programas" na página 62) e oriente-se pela tabela de cozeduras (ver "Tabela de cozeduras" na página 65).
 3. Ligue o aparelho com a tecla Start/Stop  **31**.
 4. Prima a tecla de programa **33** pretendida. O símbolo correspondente pisca.
 5. Se necessário, efetue configurações manuais da temperatura e do tempo de cozedura.
 6. Inicie o processo de cozedura com a tecla Start/Stop  **31**.
 - O símbolo do programa é exibido permanentemente. Os outros são ocultados.
 - O símbolo de ar quente  **23** pisca.

11.8 Interromper o processo de cozedura

Pode interromper o processo de cozedura a qualquer momento, p. ex. para verificar o grau de escurecimento ou para alterar as posições caso utilize vários tabuleiros perfurados **18**.

- Abra a porta do forno **5** durante o processo de cozedura.
A iluminação é ligada, a ventoinha e a função de rotação param.
- Feche a porta do forno **5** novamente para retomar o processo de cozedura.

11.9 Fim do processo de cozedura

- Quando o programa tiver sido executado até ao fim, a indicação *OFF* aparece no ecrã tátil **2**. A ventoinha continua a trabalhar durante aprox. 20 segundos até que o aparelho entre no modo standby e se ouçam 5 sinais acústicos.
- Precisar-se-á de uma base resistente ao calor e de um prato ou uma taça (eventualmente, pré-aquecido).
- Retire do forno o acessório com os alimentos prontos, usando luvas de cozinha ou pegas.
- Mantenha a tecla de desbloqueio **4** pressionada para a direita enquanto retira o cesto rotativo **12** / espeto rotativo **10** com a pega **11**.
- Pouse o acessório sobre uma base resistente ao calor e coloque os alimentos no prato/taça preparado.
- Deixe o aparelho e o acessório arrefecer antes de os limpar.

12. Limpar



PERIGO de queimaduras!

- ⊙ Deixe o aparelho **1** arrefecer antes de o mover ou limpar.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Retire a ficha de alimentação **20** da tomada de corrente antes de limpar a fritadeira de ar quente **1**.
- ⊙ A fritadeira de ar quente **1** não pode ser mergulhada em água.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.
-

Acessórios

- Remova os restos de alimentos maiores.
 - Desmonte os acessórios e separe os respectivos componentes.
 - Preste atenção aos parafusos de fixação pequenos **7**.
 - Todos os acessórios (à exceção do aparelho **1** e do cabo de ligação **20**) podem ser lavados na máquina de lavar louça.
-

NOTA: também pode lavar estas peças à mão com água morna e detergente. Passe os muito bem por água limpa.

- Remova previamente restos de comida queimados.
- Deixe secar completamente todos os componentes antes de os arrumar, ou antes de os reutilizar.

Caixa

- Limpe o aparelho **1** por fora com um pano húmido e um pouco de produto de limpeza suave.
- Seque com um pano de cozinha.

Compartimento interior

1. Lave o compartimento interior com uma esponja macia, um pouco de água e um produto de limpeza suave.
2. Limpe várias vezes com um pano de microfibras húmido, que vai lavando e torcendo.
3. Seque com um pano de cozinha.

13. Armazenamento

- Antes de arrumar a fritadeira de ar quente **1**,
 - tem de retirar a ficha de alimentação **20**;
 - o aparelho tem de estar frio e
 - todos os componentes têm de estar completamente secos.

14. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

15. Solução de problemas

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊗ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / Medidas
Não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação.
Os alimentos ainda não estão prontos depois do tempo recomendado	<ul style="list-style-type: none"> • A quantidade era demasiado grande ou os pedaços demasiado grossos? • A temperatura ou o tempo de cozedura foram definidos com um valor demasiado baixo?
As batatas fritas frescas ou semelhantes ficam coladas nas paredes do cesto rotativo 12 .	<ul style="list-style-type: none"> • Misture um pouco de óleo alimentar às batatas fritas antes de as cozinhar.

Falha	Causas possíveis / Medidas
Os alimentos nos tabuleiros perfurados 18 escurecem rapidamente e de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> • O elemento de aquecimento 3 encontra-se na parte superior. Por isso, os alimentos na chapas superior escurecem mais rapidamente. Troque as chapas depois de decorrido metade do tempo ou mais frequentemente em caso de tempos de cozedura mais longos. • Vá virando os alimentos.
O espeto rotativo 10 / o cesto rotativo 12 roda de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> • Pare a função de rotação e verifique se os alimentos estão distribuídos de forma irregular ou se o peso é demasiado elevado.

16. Dados técnicos

Modelo:	SHF 1800 A2
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	1800 W

NOTA: não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o produto de 50 para 60 Hz. O produto pode ser utilizado tanto com 50 Hz como com 60 Hz.

Símbolos utilizados

	G epprüfte S icherheit (segurança testada). Os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Materiais reutilizáveis: cartão (exceto cartão ondulado)
	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

17. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,
A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, baterias, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 351606_2007** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **351606_2007**.



Centro de Assistência Técnica



Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 351606_2007



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALEMANHA

Contents

1. Overview	81
2. Intended purpose	82
3. Safety information	82
4. Items supplied	85
5. How to use	86
6. The touch display at a glance	87
7. The programs at a glance	88
8. Using the accessories	89
9. Preparation tips	90
10. Assembly	93
10.1 Rotating basket	93
10.2 Inserting the rotating basket/rotary spit	94
10.3 Rotary spit for chicken or roast meat	95
10.4 Kebab set	96
11. Operation	97
11.1 Power connection	97
11.2 The touch display	97
11.3 Switching on/off	97
11.4 Switching on the lighting	98
11.5 Manual settings	98
11.6 Switching on the rotation function	98
11.7 Using Programs	98
11.8 Interrupting the cooking process	99
11.9 End of the cooking process	99
12. Cleaning	99
13. Storage	100
14. Disposal	100
15. Trouble-shooting	100
16. Technical specifications	101
17. Warranty of the HOYER Handel GmbH	101

1. Overview

- 1 Device/hot air fryer
- 2 Touch display
- 3 Heating element (at the top of the interior)
- 4 Release button (for rotary spit and rotating basket)
- 5 Oven door
- 6 Inspection window
- 7 Locking screw (on support discs and chicken skewers) (4x)
- 8 Chicken skewers
- 9 Marking (on the rotary spit)
- 10 Rotary spit
- 11 Handle (to insert/remove the rotary spit and the rotating basket)
- 12 Rotating basket
- 13 **MAX** Marking for the maximum filling level of the rotating basket
- 14 Lid (of the rotating basket)
- 15 Kebab skewer (8x)
- 16 Support discs (for the kebab skewers)
- 17 Tray / grease drip tray
- 18 Grid tray
- 19 Recessed grip
- 20 Power cable with mains plug
- 21 Air outlet with spacer (on the back)

Thank you for your trust! **2. Intended purpose**

Congratulations on the purchase of your new hot air fryer 9 in 1.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep these user instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy using your new hot air fryer 9 in 1!

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 200 °C.

The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.



- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back or the inspection window of the oven door.
 - Use the handle to lift out the hot rotating basket/rotary spit.
 - Use oven gloves or potholders to touch the hot accessories.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 99).



DANGER for children

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER for birds

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical data of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... after every use,
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER - Fire hazard

- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never leave the hot air fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Never cover the device or place it on soft objects (e.g. towels).
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Under no circumstances remove the spacer on the back of the device.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The hot air fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over or slipping away.



DANGER! Risk of injury through burning

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.

- ⊙ Do not overfill the rotating basket / rotary spit. Please observe the reference values in these instructions.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer **1**
- 1 tray / grease drip tray **17**
- 3 grid trays **18** (2x deep, 1x shallow)
- 1 rotary spit **10**
- 2 chicken skewers **8**
(incl. 2 locking screws **7**)
- 2 support discs **16**
(incl. 2 locking screws **7**)
- 8 kebab skewers **15**
- 1 rotating basket **12**
- 1 lid (for the rotating basket) **14**
- 1 handle **11**
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

5. How to use

- Remove all packing material. **In particular the interior must be completely free of packaging remains such as polystyrene particles.**



DANGER - fire hazard!

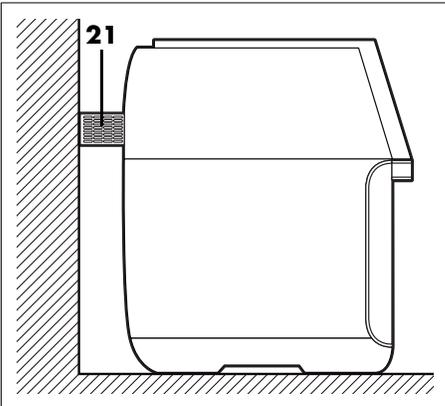
- ⊙ **Make sure to remove the cardboard at the top of the interior!**

- Carefully remove the accessories.
- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time (see "Cleaning" on page 99).
- Use the recessed grips **19** to transport the device.
- Place the device **1** on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.



DANGER - fire hazard!

On the back of the device **1** you will find the air outlet with spacer **21**. Hot air escapes from the air outlet during operation.



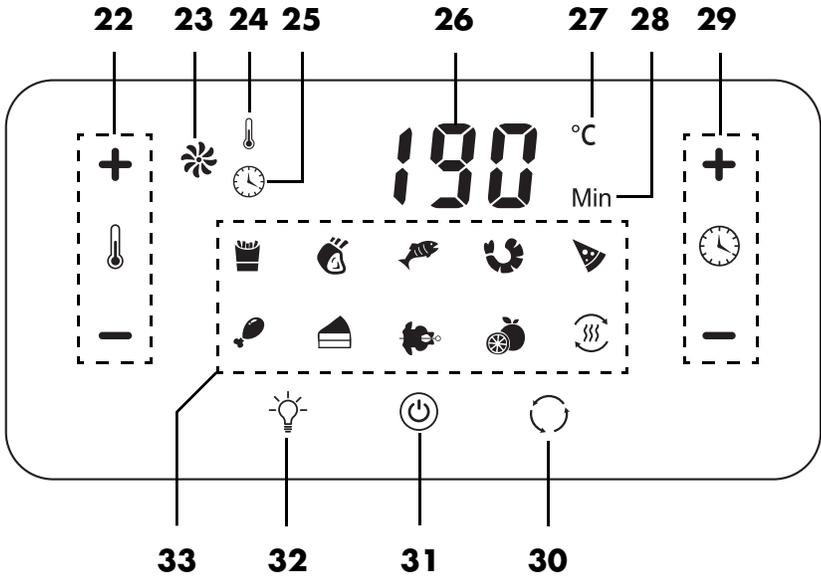
- ⊙ Never cover the air outlet **21**.

- ⊙ Never remove the spacer **21**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

- Only insert the mains plug **20** into a wall socket after the device **1** has been assembled for the desired purpose.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

6. The touch display at a glance



- 22** +/- Temperature buttons: setting the cooking temperature
- 23** Hot air symbol: flashes when the hot air function is in operation
- 24** A temperature is displayed
- 25** A cooking time is displayed
- 26** Numbers display (e.g. temperature, cooking time)
- 27** °C Temperature unit
- 28** **Min** Cooking time unit
- 29** +/- Timer buttons: setting the cooking time
- 30** Rotation button: switching the rotation function on/off;
rotation symbol: flashes when the rotation function is switched on
- 31** Start/Stop button
- 32** Light button: switching the interior lighting on/off;
light symbol: flashes when the interior lighting is switched on
- 33** Program buttons (see "The programs at a glance" on page 88);
program symbols

7. The programs at a glance

Symbol in the touch display	Program / use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
	French fries	200 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Steaks, chops	175 °C (40 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min)
	Fish	165 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Shrimps	160 °C (40 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Poultry in pieces, e.g. legs	175 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min)
	Cakes and baked goods	160 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min)
	Rotary spit for roasting a whole chicken or a small piece of roast joint	190 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min)
	Dehydration of fruit and vegetables, e.g. apple rings	40 °C (40 – 80 °C)	2 hours (2 – 24 hours)
	Heating ready-cooked dishes	200 °C (40 – 200 °C)	3 min. (1 – 60 min)

8. Using the accessories

Accessory	Function/use
Tray / grease drip tray 17	<ul style="list-style-type: none"> • Push in on the bottom to catch dripping and crumbling food. This makes cleaning easier. • Slide in as a closed baking tray on the desired rail for foods that drip to a greater extent and for which the heat is mainly required from above, e.g. for gratinating.
Grid trays 18	<ul style="list-style-type: none"> • The hot air can circulate easily through the holes in the grid trays. This promotes the even distribution of heat. • Several grid trays can be used at the same time. If necessary, replace after half the cooking time. • For food dehydration and baking large food items, use the shallow grid tray where appropriate. • For the preparation of all foods that do not drip to a significant extent and for which even heating is desired, e.g. poultry cuts, fish fingers, shrimps, French fries, deep-frozen pizza.
Rotating basket 12	<ul style="list-style-type: none"> • For French fries, wedges, sweet potato chips, vegetables in pieces and similar food • For particularly even heating from all sides, the rotating basket 12 turns during the cooking process. For this, the rotation function 30 must be switched on. • Fill the rotating basket 12 only loosely up to the MAX 13 mark (maximum quantity: 1.5 kg). • Use the handle 11 to insert and remove. <p>NOTE: for raw ingredients, mix in approx. 1/2 tablespoon of oil. This prevents sticking to the rotating basket 12 and improves the taste. This is not necessary for deep-frozen French fries and similar products, as these are already pre-fried.</p>
Chicken skewers 8 + rotary spit 10	<ul style="list-style-type: none"> • A grilled chicken or small roast can be attached with the help of the chicken skewers 8 to the rotary spit 10. • Please note the markings for the maximum size on the rotary spit 10. • Note the maximum quantity of 1.5 kg.  <ul style="list-style-type: none"> • When the program for the rotary spit is used, the rotation function 30 is automatically activated. It can also be turned on/off by pressing the rotation button 30. • Use the handle 11 to insert and remove.
Kebab skewers 15 + support discs 16 + rotary spit 10	<ul style="list-style-type: none"> • For meat/vegetable skewers. • The kebab skewers 15 are hooked into the support discs 16 and can be cooked evenly with the help of the rotation function 30. Note the markings on the rotary spit 10. • Note the maximum quantity of 200 g per skewer and 1.6 kg in total. • Use the handle 11 to insert and remove the assembled kebab skewer wheel.

9. Preparation tips

The hot air fryer 9 in 1 combines many different functions in one device. You can, for example:

- Fry with hot air
- Grill a chicken or a roast on the rotary spit
- Bake pizza
- Prepare many frozen ready meals (e.g. chicken wings, fish fingers, cheese or vegetable sticks)
- Bake biscuits or muffins
- Grill kebab or vegetable skewers
- Dehydrate apple rings or other fruit
- Gratinated food

In this chapter you will find some tips and a cooking table with examples as a guideline for the quantity, cooking time and temperature.

Further examples, tips and recipes can be found in the enclosed recipe booklet.

Quantities

- Always prepare only small quantities at the same time. How to obtain the best results.
- Fill the rotating basket **12** at most up to the **MAX 13** marking. In this way the French fries or similar food will be evenly browned.
- The grid trays **18** and the tray **17** should be loosely filled so that the hot air can easily circulate.
- When preparing whole chickens or roasts, note the maximum size markings on the rotary spit **10**.
- With all foods, make sure that they do not come into contact with the heating element **3**.

- Note the following maximum weights:
 - Rotating basket **12**: 1.5 kg
 - Rotary spit **10** with chicken skewers **8**: 1.5 kg
 - Rotary spit **10** with kebab skewers **15**: 1.6 kg

Temperature and cooking time

- The information on temperatures and cooking times in the cooking table are reference values. The temperature and cooking time may vary depending on the texture, size and quantity of the food, as well as your taste.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.
- For deep-frozen products, please refer to the specifications for hot air fryers or convection ovens.

Even browning

- The rotation function **30** ensures even browning on all sides.
- When cooking in the rotating basket **12**, you can further improve this process by mixing approx. 1/2 a tablespoon of oil with any raw ingredients beforehand and not overfilling the rotating basket **12**.
- When cooking simultaneously on more than one grid tray **18** take them out after half the cooking time. Turn the ingredients on the trays and change the insertion height of the trays.
- Use ingredients of uniform thickness or size.

Cooking table

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time*	Temperature*
French fries (thin, deep-frozen products, pre-fried)	- Program  - Use the rotating basket 12 and switch on the rotation function 30 .	350 g	15 - 17 min.	200 °C
French fries (thick, deep-frozen products, pre-fried)	- Also possible: grid trays 18	350 g	15 - 20 min.	200 °C
French fries (home-made)	- Program  - Add 1/2 tablespoon of oil and mix well - Use the rotating basket 12 and switch on the rotation function 30 . - Also possible: grid trays 18	400 g	18 - 22 min.	200 °C
Chicken legs (fresh)	- Program  - Use grid trays 18 .	300 g per leg	30 min.	180 °C
Chicken nuggets (deep-frozen products)	- Use grid trays 18 .	200 g	10 - 15 min.	200 °C
Fish fingers (deep-frozen products)	- Use grid trays 18 .	200 g	7 - 10 min.	200 °C
Mozzarella sticks (deep-frozen products)	- Use grid trays 18 .	200 g	4 - 6 min.	180 °C
Muffins	- Program  - Place baking tins on the tray 17	9 in total	15 - 20 min.	160 °C
Baked potatoes (floury cooking)	- Pre-cook for 15 minutes. - Wrap in aluminium foil.	6 in number weighing 150 g each	40 min.	180 °C
Apple rings (dehydration)	- Program  - Use grid trays 18 . - Change the insertion height of the grid trays every 30 minutes.	500 g	2.5 - 3 hours	80 °C

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time*	Temperature*
Chicken wings (deep-frozen products)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use grid trays 18. 	400 g	15 - 18 min.	200 °C
Meat/vegetable skewers	<ul style="list-style-type: none"> - Use kebab skewers 15 (with support discs 16 + rotary spit 10). - Switch on the rotation function 30. 	1 kg	20 min.	200 °C
Roasting	<ul style="list-style-type: none"> - Use chicken skewers 8 to attach to the rotary spit 10. - If necessary, tie together with kitchen thread to avoid protruding parts. - Switch on the rotation function 30. 	max. 1.5 kg	50 min.	180 °C
		For pieces of roast meat, the cooking time and cooking temperature depend on the weight and which piece of meat you use. A good guideline is the core temperature, which you can measure with a roast thermometer. Tables with core temperatures for different types of meat can be found in cookbooks or on the Internet.		
Chicken (whole)	<ul style="list-style-type: none"> - Use chicken skewers 8 to attach to the rotary spit 10. - If necessary, tie together with kitchen thread to avoid protruding parts. - Program  	max. 1.5 kg	40 - 45 min.	200 °C

* Variables **in bold type** are to be adjusted manually.

10. Assembly

10.1 Rotating basket

Required parts

Rotating basket **12**

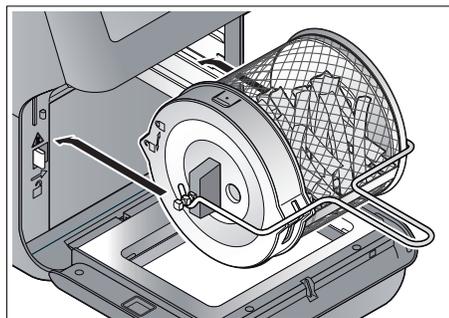
Lid (for the rotating basket) **14**

Handle **11**

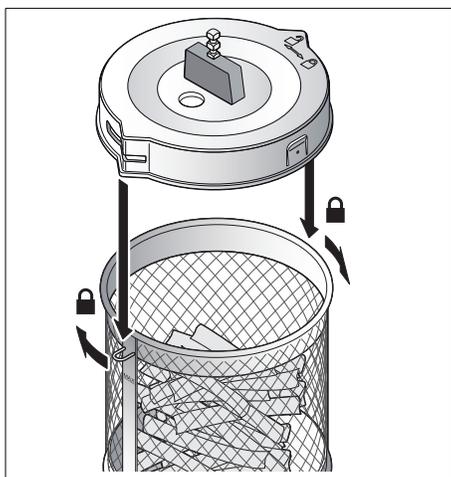
Tray / grease drip tray **17**

Procedure

1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.
2. Fill the French fries (or other ingredients) up to the **MAX 13** marking (but not beyond) into the rotating basket **12**.



5. Insert the closed rotating basket **12** into the device **1** with the help of the handle **11** (see "Inserting the rotating basket/rotary spit" on page 94).



3. Place the lid **14** on the rotating basket **12**. The indentations on the lid must be placed over the small lugs on the basket (see illustration).
4. To close, turn the rotating basket **12** so that one lug is pointing in the direction of the closed lock symbol.

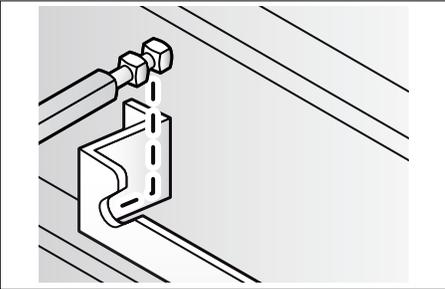
10.2 Inserting the rotating basket/rotary spit



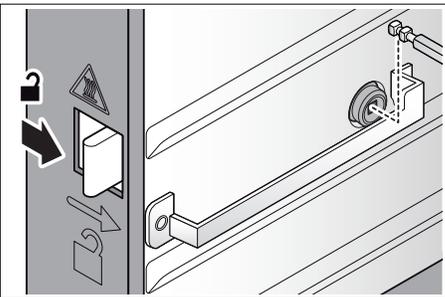
DANGER of burns!

- ⊙ It is important to use the handle **11** and oven gloves to put the rotating basket **12** / rotary spit **10** into the hot oven (e.g. after preheating).

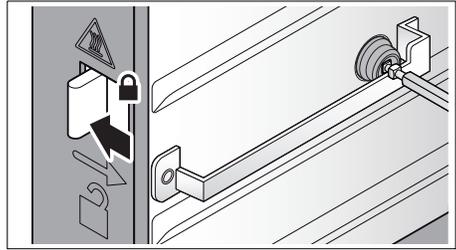
For the rotation function, the ready-mounted rotating basket **12** or the rotary spit **10** is hooked into the device with the attached chicken/meat to be roasted or assembled kebab skewers **15**:



1. First of all, hang the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the right-hand side of the interior in the recess.



2. Press the release button **4** to the right and hang up the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the left-hand side.



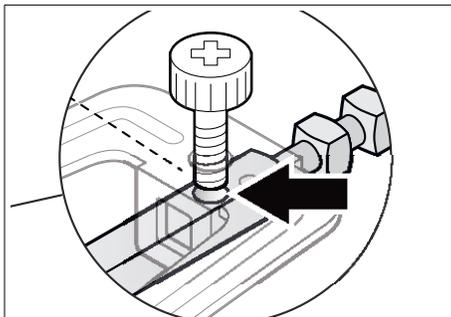
3. Let the release button **4** go in order to lock the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the left-hand side. The square does not have to fit exactly yet. When the rotation function starts, the square will automatically position itself correctly.
4. To remove, press and hold down the release button **4** to the right while lifting out the rotating basket **12** / rotary spit **10** with the handle **11**.

10.3 Rotary spit for chicken or roast meat

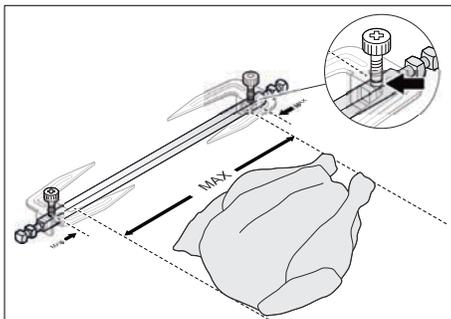
Required parts

- Rotary spit **10**
- 2 chicken skewers **8**
- Handle **11**
- Tray / grease drip tray **17**

The right size for the chicken/roast joint



The rotary spit **10** has small markings **9** on both ends (see arrow). Note: these markings **9** are located only on one side of the square.



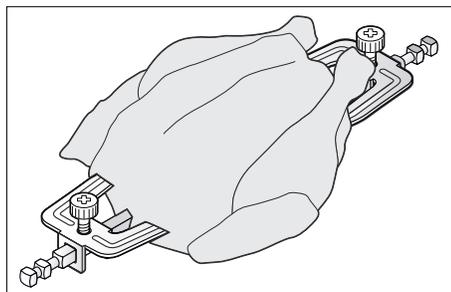
The markings **9** indicate the outermost positions where the locking screws **7** may be fastened. The maximum length of the chicken or roast joint is slightly smaller.

Make sure that the roast will not come into contact with the heating element **3** during cooking with the rotation function:

- The skewered roast should be evenly distributed around the rotary spit **10** and not be too thick.
- Tie loose or protruding parts of the roast with kitchen thread to the roast itself. During cooking parts of the roast must not come loose.

Procedure

1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.



2. Position the chicken or roast joint in the middle of the rotary spit **10**.
3. Insert the two chicken skewers **8** with both square holes each on to the ends of the rotary spit **10**.
4. Push the chicken skewers **8** so far together that the piece of meat is held firmly. Tighten the locking screws **7** in this position.
5. Use the handle **11** to insert the rotary spit **10** into the device **1** (see "Inserting the rotating basket/rotary spit" on page 94).

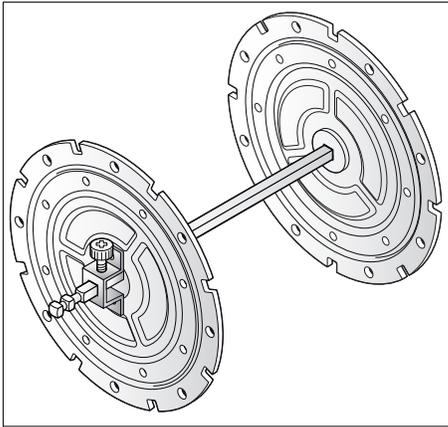
10.4 Kebab set

Required parts

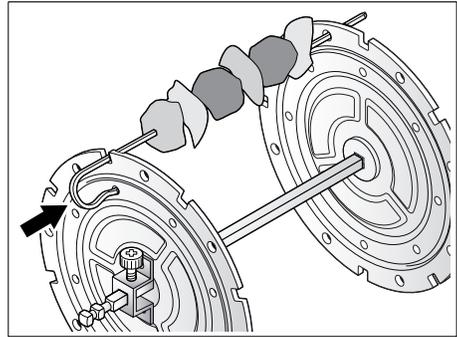
- Rotary spit **10**
- 2 support discs **16**
- 8 kebab skewers **15**
- Handle **11**
- Tray / grease drip tray **17**

Procedure

1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.

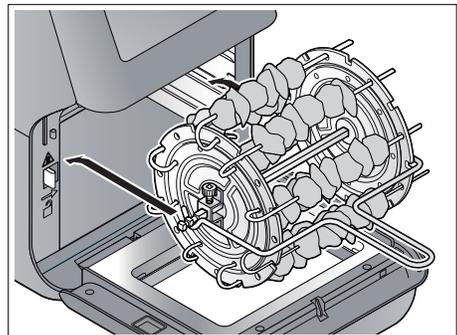


2. Attach the two support discs **16** at the ends of the rotary spit **10**. The locking screws **7** must be aligned exactly to the markings **9**.
3. Cut the ingredients into pieces of maximum 3 cm in diameter.
4. Place the ingredients on the kebab skewers **15**. Leave the length of the handle at the top free and at the bottom at least 2.5 cm.



5. Insert the kebab skewers **15** into the support discs **16** as shown:
 - the lower end into a round hole in the outer ring,
 - the upper end through a notch in the edge and a round hole in the inner ring.Press the upper end of the kebab skewer **15** against the support disc **16** until you feel it click into place.
6. Attach all 8 kebab skewers **15** in this way.

NOTE: you can also only use 4 kebab skewers **15**. In that case use every second notch so that the kebab skewers are evenly distributed.



7. When all the kebab skewers **15** are attached, use the handle **11** to insert the kebab skewer wheel into the device **1** (see "Inserting the rotating basket/rotary spit" on page 94).

11. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **21** on the back or the inspection window **6**.
 - ⊙ Use the handle **11** to lift out the hot rotating basket **12** / rotary spit **10**.
 - ⊙ Use oven gloves or potholders to touch the hot accessories.
 - ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **21**. Be careful not to put your hands into the steam.
 - ⊙ Do not move or transport the hot air fryer **1** while it is switched on.
-

11.1 Power connection

- When the device **1** has been installed for the desired purpose, insert the mains plug **20** into an earthed wall socket which corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.
 - All indications in the display **2** light up briefly.
 - An acoustic signal is heard.
 - Then the symbol ☺ for the Start/Stop button **31** will light up. The device is in standby mode.

11.2 The touch display

On the touch display **2** there are symbols that only display certain functions, e.g. the hot air symbol ✱ **23**.

Other symbols (also) represent a button, e.g. the Start/Stop button ☺ **31**. The term 'buttons' is used in this instructions for buttons and keys to make the text easier to read.

11.3 Switching on/off

- Press the Start/Stop button ☺ **31** in order to switch on the device **1** from standby.
 - The symbols in the display **2** are shown.
 - The set temperature and cooking time are displayed alternately.
- Press the Start/Stop button ☺ **31** again in order to start the device **1** with the selected settings or the selected program.
 - The hot air symbol ✱ **23** flashes.
 - The set temperature and cooking time are displayed alternately.
 - The cooking time is counted down.
 - If necessary, the program symbol **33** is displayed.
- If you want to stop the process while the device **1** is running, press the Start/Stop button ☺ **31**.
 - The display **2** shows *OFF*.
 - The fan continues to run and the hot air symbol ✱ **23** flashes.
 - After approx. 20 seconds the fan will stop and 5 signal tones are heard. The device **1** is in standby mode. Only the symbol ☺ **31** can be seen in the display **2**.

Quick start function

After you have selected a program or carried out manual settings, the device **1** will start automatically approx. 5 seconds after the last entry.

11.4 Switching on the lighting

When the light symbol  **32** is visible in the display **2**, you can switch the interior lighting on and off:

- Press the light button  **32** to switch the lighting on or off again.
- The light symbol  **32** flashes while the lighting is on.
- The lighting will switch off automatically after approx. 2 minutes.

11.5 Manual settings

While the device **1** is switched on, the temperature buttons  **+/- 22** and the timer buttons  **+/- 29** are visible. You can use these to change the settings for temperature and cooking time whenever you like, e.g. even if a program is already running.

- With the temperature buttons  **+/- 22** you can set the temperature between 40 °C and 200 °C:
 - Press briefly for 5 °C steps.
 - Keep pressed for fast forward/reverse.
- With the timer buttons  **+/- 29** you can set the cooking time between 1 and 60 minutes:
 - Press briefly for 1-minute steps.
 - Keep pressed for 5-minute steps.

NOTE: when the food dehydration program  is set, the temperature can only be adjusted up to a maximum of 80 °C. The cooking time can be set between 2 (02:00) and 24 (24:00) hours in 30-minute steps.

11.6 Switching on the rotation function

When the rotation symbol  **30** is visible in the display **2**, you can switch the rotation function on and off manually:

- Press the rotation button  **30** to switch the rotation function on or off again.
- The rotation symbol  **30** flashes while the rotation function is on.

NOTES:

- When the rotary spit program  is set, the rotation function is switched on automatically.
 - If you use the rotary spit **10** or the rotating basket **12** with a different program, switch on the rotation function manually.
-

11.7 Using Programs

The device has preset programs for many foods and types of preparation. When you select a program, you can also carry out the following settings at any time

- Temperature
 - Cooking time
 - Switch on/off the rotation function
1. Prepare the food and place it into the device (see "Using the accessories" on page 89) with the appropriate accessory.
 2. Select the desired program (see "The programs at a glance" on page 88) and use the cooking table as a guide (see "Cooking table" on page 91).
 3. Switch the device on using the Start/Stop button  **31**.
 4. Press the desired program button **33**. The corresponding symbol flashes.
 5. If necessary, make manual adjustments to the temperature and cooking time.

- Start the cooking process with the Start/Stop button  **31**.
 - The program symbol is permanently displayed. The others are hidden.
 - The hot air symbol  **23** flashes.

11.8 Interrupting the cooking process

You can interrupt the cooking process at any time, e.g. to check the degree of browning or, in the case of more than one grid tray **18** to change the positions.

- Open the oven door **5** during the cooking process.
The lighting is switched on, the fan and the rotation function stop.
- To continue the cooking process, close the oven door **5** again.

11.9 End of the cooking process

- When the program has run to the end, the display **2** shows *OFF*. The fan continues to run for approx. 20 seconds before the device is switched to standby and 5 beeps are heard.
- You need a heat-resistant surface and a plate or bowl (pre-heated if necessary).
- Remove the accessories with the ready-to-eat food from the oven with oven gloves or potholders.
- Hold down the release button **4** to the right while lifting out the rotating basket **12** / rotary spit **10** with the handle **11**.
- Place the accessories on the heat-resistant surface and transfer the food to the prepared plate / bowl.
- Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

12. Cleaning



DANGER of burns!

- Let the device **1** cool down before moving or cleaning it.



DANGER! Risk of electric shock!

- Pull out the mains plug **20** from the wall socket before cleaning the hot air fryer **1**.
- The hot air fryer **1** must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

- Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
-

Accessories

- Remove coarse food residues.
 - Dismantle the accessories into their individual components.
 - Pay attention to the small locking screws **7**.
 - All accessories (except for the device **1** and the power cable **20**) can be cleaned in the dishwasher.
-

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Housing

- Wipe the device **1** from the outside with a damp cloth with a little mild detergent.
- Dry with a tea towel.

Interior

- Clean the interior with a soft sponge, a little water and mild detergent.
- Wipe several times with a damp microfibre cloth, which you wash and wring out from time to time.
- Dry with a tea towel.

13. Storage

- Before putting the hot air fryer **1** away, make sure that
 - the mains plug **20** has been pulled out;
 - the device has cooled down and
 - all parts are completely dry again.

14. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

15. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Actions
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	<ul style="list-style-type: none"> • Was the quantity too large or the pieces too thick? • Was the temperature or cooking time set too low?
Fresh French fries or the like are sticking to the walls of the rotating basket 12 .	<ul style="list-style-type: none"> • Mix a little cooking oil with the French fries before cooking.
The food on the grid trays 18 brown at different rates.	<ul style="list-style-type: none"> • The heating element 3 is located at the top. This is why the food on the upper tray browns faster. Replace the trays after half the time, or more often if cooking for longer periods. • Turn the food over from time to time.
The rotary spit 10 /rotating basket 12 rotates unevenly.	<ul style="list-style-type: none"> • Stop the rotation function and check whether the food is unevenly distributed or the weight is too high.

16. Technical specifications

Model:	SHF 1800 A2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1800 W

NOTE: no action by the user is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adjusts itself for both 50 and 60 Hz.

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

17. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 351606_2007** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **351606_2007** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1 890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 351606_2007



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Inhalt

1. Übersicht	105
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	106
3. Sicherheitshinweise	106
4. Lieferumfang	110
5. Inbetriebnahme	110
6. Das Touchdisplay im Überblick	111
7. Die Programme im Überblick	112
8. Verwendung der Zubehörteile	113
9. Zubereitungstipps	114
10. Montage	117
10.1 Drehkorb	117
10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen	118
10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten	119
10.4 Kebab-Set	120
11. Bedienen	121
11.1 Stromanschluss	121
11.2 Das Touchdisplay	121
11.3 Ein-/Ausschalten	121
11.4 Beleuchtung einschalten	122
11.5 Manuelle Einstellungen	122
11.6 Rotationsfunktion einschalten	122
11.7 Programme verwenden	122
11.8 Garprozess unterbrechen	123
11.9 Ende des Garprozesses	123
12. Reinigen	123
13. Aufbewahren	124
14. Entsorgen	124
15. Problemlösung	124
16. Technische Daten	125
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	126

1. Übersicht

- 1 Gerät/Heißluftfritteuse
- 2 Touchdisplay
- 3 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 4 Entriegelungstaste (für Drehspieß und Drehkorb)
- 5 Ofentür
- 6 Sichtfenster
- 7 Feststellschraube (an Haltescheiben und Hähnchenspießen) (4x)
- 8 Hähnchenspieße
- 9 Markierung (am Drehspieß)
- 10 Drehspieß
- 11 Griff (zum Einsetzen/Herausnehmen von Drehspieß und Drehkorb)
- 12 Drehkorb
- 13 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Drehkorbes
- 14 Deckel (des Drehkorbes)
- 15 Schaschlikspieß (8x)
- 16 Haltescheiben (für die Schaschlikspieße)
- 17 Blech/Fettauffangschale
- 18 Gitterblech
- 19 Griffmulde
- 20 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 21 Abluftöffnung mit Abstandhalter (auf der Rückseite)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse 9-in-1.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse 9-in-1!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 200 °C vorgesehen.

Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Heißluftfritteuse darf nur in Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT! Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS! Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräte-teile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.
 - Verwenden Sie den Griff zum Herausheben des heißen Drehkorbes/Drehspießes.
 - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehöerteile.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 123).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR für Vögel

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... nach jedem Gebrauch,
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.

- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Entfernen Sie auf keinen Fall den Abstandhalter auf der Rückseite des Gerätes.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offener Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ Überfüllen Sie den Drehkorb / den Drehspieß nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse **1**
- 1 Blech/Fettauffangschale **17**
- 3 Gitterbleche **18** (2x tief, 1x flach)
- 1 Drehspieß **10**
- 2 Hähnchenspieße **8**
(inkl. 2 Feststellschrauben **7**)
- 2 Haltescheiben **16**
(inkl. 2 Feststellschrauben **7**)
- 8 Schaschlikspieße **15**
- 1 Drehkorb **12**
- 1 Deckel (für den Drehkorb) **14**
- 1 Griff **11**
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Rezeptheft

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. **Insbesondere der Innenraum muss vollständig frei von Verpackungsresten, wie zum Beispiel Styroporkrümel, sein.**



GEFAHR - Brandgefahr!

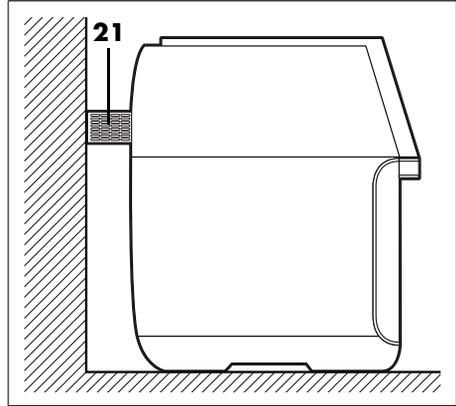
- ⊙ **Entfernen Sie unbedingt die Papppe an der Oberseite des Innenraumes!**

- Entnehmen Sie vorsichtig die Zubehörteile.
- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 123).
- Zum Transportieren können Sie die Griffmulden **19** verwenden.
- Stellen Sie das Gerät **1** auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes **1** befindet sich die Abluftöffnung mit Abstandhalter **21**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heiße Luft.

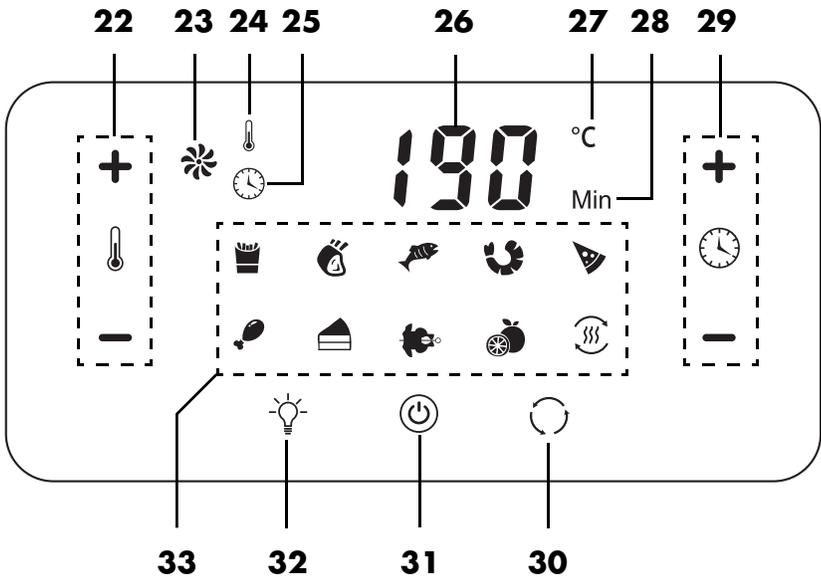


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.
- ⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

- Stecken Sie den Netzstecker **20** erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät **1** für den gewünschten Verwendungszweck montiert ist.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

6. Das Touchdisplay im Überblick



- 22** 🌡️ +/- Temperatur-Tasten: Gartemperatur einstellen
- 23** 🌀 Heißluft-Symbol: blinkt, wenn die Heißluftfunktion in Betrieb ist
- 24** 🌡️ Temperatur wird angezeigt
- 25** 🕒 Garzeit wird angezeigt
- 26** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit)
- 27** °C Einheit der Temperatur
- 28** Min Einheit der Garzeit
- 29** 🕒 +/- Zeit-Tasten: Garzeit einstellen
- 30** 🔄 Rotationstaste: Rotationsfunktion ein-/ausschalten;
Rotationssymbol: blinkt, wenn Rotationsfunktion eingeschaltet ist
- 31** ⏻ Start-/Stopp-Taste
- 32** 💡 Beleuchtungstaste: Innenraumbeleuchtung ein-/ausschalten;
Beleuchtungssymbol: blinkt, wenn die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet ist
- 33** Programm-Tasten (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 112);
Programmsymbole

7. Die Programme im Überblick

Symbol im Touchdisplay	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Pommes frites	200 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	175 °C (40 – 200 °C)	25 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	165 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	160 °C (40 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen	175 °C (40 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Kuchen und Backwaren	160 °C (40 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Drehspieß zum Braten eines ganzen Hähnchens oder eines kleinen Bratenstücks	190 °C (40 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringe	40 °C (40 – 80 °C)	2 Std. (2 – 24 Std.)
	Erwärmen von fertig gegarten Speisen	200 °C (40 – 200 °C)	3 Min. (1 – 60 Min.)

8. Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Blech/ Fettauffang- schale 17	<ul style="list-style-type: none"> • Auf dem Boden einschieben, um heruntertropfende und krümelnde Lebensmittel aufzufangen. Erleichtert die Reinigung. • Als geschlossenes Backblech auf der gewünschten Schiene einschieben für Speisen, die stärker tropfen und bei denen die Hitze vor allem von oben erforderlich ist, z. B. zum Gratinieren.
Gitter- bleche 18	<ul style="list-style-type: none"> • Durch die Löcher in den Gitterblechen kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Es können mehrere Gitterbleche gleichzeitig verwendet werden. Gegebenenfalls nach der Hälfte der Garzeit austauschen. • Zum Dörren und Backen größerer Lebensmittel verwenden Sie ggf. das flache Gitterblech. • Für die Zubereitung von allen Speisen, die nicht stark tropfen und bei denen eine gleichmäßige Erwärmung erwünscht ist, z. B. Geflügelteile, Fischstäbchen, Shrimps, Pommes frites, Tiefkühl-Pizza.
Drehkorb 12	<ul style="list-style-type: none"> • Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Für besonders gleichmäßiges Erhitzen von allen Seiten dreht sich der Drehkorb 12 während des Garvorganges. Dafür muss die Rotationsfunktion 30 eingeschaltet werden. • Den Drehkorb 12 nur locker bis zur Markierung MAX 13 füllen (maximale Menge: 1,5 kg). • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben. <p>HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. 1/2 Esslöffel Öl unter. Dies verhindert das Festkleben am Drehkorb 12 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p>
Hähnchen- spieße 8 + Drehspieß 10	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Grillhähnchen oder ein kleiner Braten kann mit Hilfe der Hähnchenspieße 8 am Drehspieß 10 befestigt werden. • Beachten Sie die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß 10. • Beachten Sie die maximale Menge von 1,5 kg.  <p>Beim Verwenden des Programmes für den Drehspieß wird die Rotationsfunktion 30 automatisch aktiviert. Sie kann auch durch Drücken der Rotationstaste 30 ein-/ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben.
Schaschlikspie- ße 15 + Halte- scheiben 16 + Drehspieß 10	<ul style="list-style-type: none"> • Für Fleisch-/Gemüsespieße. • Die Schaschlikspieße 15 werden in die Haltescheiben 16 eingehängt und können mit Hilfe der Rotationsfunktion 30 gleichmäßig gegart werden. Beachten Sie die Markierungen am Drehspieß 10. • Beachten Sie die maximale Menge von 200 g je Spieß und 1,6 kg insgesamt. • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben des zusammengesetzten Schaschlikspießrades.

9. Zubereitungstipps

Die Heißluftfritteuse 9-in-1 vereint viele verschiedene Funktionen in einem Gerät. Sie können zum Beispiel:

- mit Heißluft frittieren
- ein Hähnchen oder Braten am Drehspieß grillen
- Pizza backen
- viele Tiefkühl-Fertiggerichte zubereiten (z. B. Chicken Wings, Fischstäbchen, Käse- oder Gemüsesticks)
- Kekse oder Muffins backen
- Schaschlik- oder Gemüsespieße grillen
- Apfelringe oder anderes Obst dörren
- gratinieren

In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps und eine Gartabelle mit Beispielen zur Orientierung für Menge, Garzeit und Temperatur.

Weitere Beispiele, Tipps und Rezepte finden Sie im beiliegenden Rezeptheft.

Mengen

- Bereiten Sie grundsätzlich nur kleine Mengen auf einmal zu. So erhalten Sie die besten Ergebnisse.
- Füllen Sie den Drehkorb **12** maximal bis zur Markierung **MAX 13**. So werden die Pommes frites o. Ä. gleichmäßig gebräunt.
- Die Gitterbleche **18** und das Blech **17** sollten so locker gefüllt werden, dass die heiße Luft gut zirkulieren kann.
- Beachten Sie beim Zubereiten von ganzen Hähnchen oder Braten die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß **10**.
- Achten Sie bei allen Speisen darauf, dass diese das Heizelement **3** nicht berühren.

- Beachten Sie die folgenden maximalen Gewichte:
 - Drehkorb **12**: 1,5 kg
 - Drehspieß **10** mit Hähnchenspießen **8**: 1,5 kg
 - Drehspieß **10** mit Schaschlikspießen **15**: 1,6 kg

Temperatur und Garzeit

- Die Angaben für Temperaturen und Garzeiten in der Gartabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Garzeit abweichen.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.
- Bei Tiefkühlware orientieren Sie sich an den Angaben für Heißluftfritteusen oder Umluftherde.

Gleichmäßige Bräunung

- Die Rotationsfunktion **30** sorgt für eine gleichmäßige Bräunung von allen Seiten.
- Beim Garen im Drehkorb **12** können Sie dies zusätzlich unterstützen, indem Sie bei rohen Zutaten vorher ca. 1/2 Esslöffel Öl untermischen und den Drehkorb **12** nicht überfüllen.
- Beim gleichzeitigen Garen auf mehreren Gitterblechen **18** nehmen Sie diese nach der Hälfte der Garzeit heraus. Wenden Sie die Zutaten auf den Blechen und tauschen die Einschubhöhe der Bleche aus.
- Verwenden Sie Zutaten von gleichmäßiger Dicke oder Größe.

Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Pommes frites (dünn, Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Drehkorb 12 verwenden und Rotationsfunktion 30 einschalten.	350 g	15 - 17 Min.	200 °C
Pommes frites (dick, Tiefkühlware, vorfrittiert)	- auch möglich: Gitterbleche 18	350 g	15 - 20 Min.	200 °C
Pommes frites (hausgemacht)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Drehkorb 12 verwenden und Rotationsfunktion 30 einschalten. - auch möglich: Gitterbleche 18	400 g	18 - 22 Min.	200 °C
Hähnchenkeulen (frisch)	- Programm  - Gitterbleche 18 verwenden.	300 g pro Keule	30 Min.	180 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	10 - 15 Min.	200 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	7 - 10 Min.	200 °C
Mozzarellasticks (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	4 - 6 Min.	180 °C
Muffins	- Programm  - Backformen auf das Blech 17 stellen	9 Stück	15 - 20 Min.	160 °C
Ofenkartoffeln (mehlig kochend)	- 15 Minuten vorgaren. - In Alufolie wickeln.	6 Stück à 150 g	40 Min.	180 °C
Apfelringe (dörren)	- Programm  - Gitterbleche 18 verwenden - Alle 30 Minuten die Einschubhöhe der Gitterbleche durchtauschen.	500 g	2,5 - 3 Std.	80 °C

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Gitterbleche 18 verwenden. 	400 g	15 - 18 Min.	200 °C
Fleisch-/Gemüsespieße	<ul style="list-style-type: none"> - Schaschlikspieße 15 verwenden (mit Haltescheiben 16 + Drehspieß 10). - Rotationsfunktion 30 einschalten. 	1 kg	20 Min.	200 °C
Braten	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hähnchenspießen 8 auf dem Drehspieß 10 befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Rotationsfunktion 30 einschalten. 	max. 1,5 kg	50 Min.	180 °C
Hähnchen (ganz)	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hähnchenspießen 8 auf dem Drehspieß 10 befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Programm  	max. 1,5 kg	40 - 45 Min.	200 °C

* **Fett** gesetzte Angaben werden manuell eingestellt.

10. Montage

10.1 Drehkorb

Benötigte Teile

Drehkorb **12**

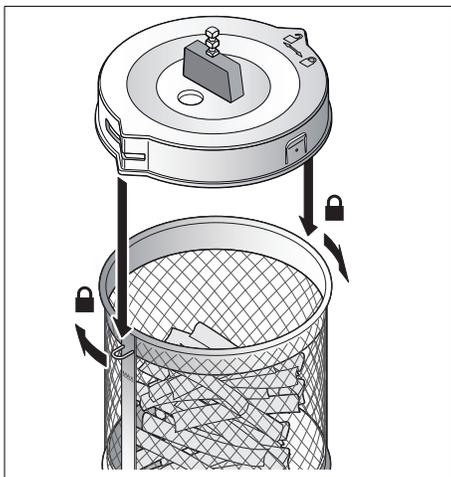
Deckel (für den Drehkorb) **14**

Griff **11**

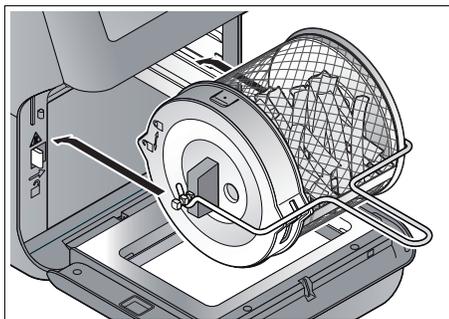
Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.
2. Füllen Sie die Pommes frites (oder andere Zutaten) bis maximal zur Markierung **MAX 13** in den Drehkorb **12**.



3. Setzen Sie den Deckel **14** auf den Drehkorb **12**. Die Ausbuchtungen am Deckel müssen dabei über die kleinen Ösen am Korb gesetzt werden (siehe Abbildung).
4. Zum Verschließen drehen Sie den Drehkorb **12** so, dass eine Öse in Richtung geschlossenes Schlosssymbol zeigt.



5. Den verschlossenen Drehkorb **12** setzen Sie mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein (siehe "Drehkorb/Drehspieß einsetzen" auf Seite 118).

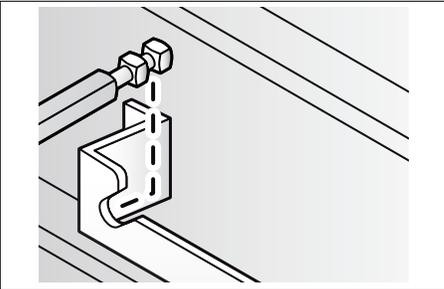
10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen



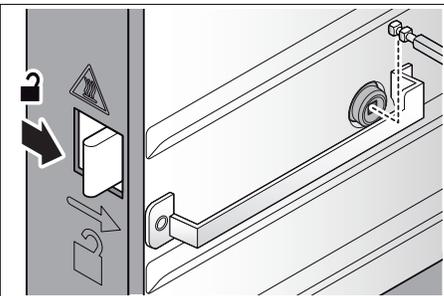
GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Verwenden Sie zum Einsetzen des Drehkorbes **12** / Drehspießes **10** in den heißen Ofen (z. B. nach dem Vorheizen) unbedingt den Griff **11** und Ofenhandschuhe.

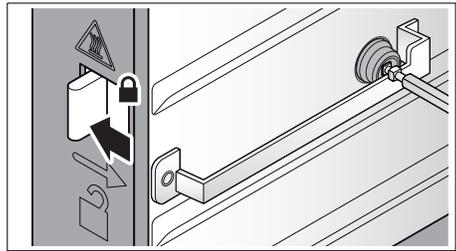
Für die Rotationsfunktion wird der fertig montierte Drehkorb **12** oder der Drehspieß **10** mit befestigtem Hähnchen/Braten oder montierten Schaschlikspießen **15** in das Gerät eingehängt:



1. Hängen Sie den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** zuerst auf der rechten Seite des Innenraumes in die Vertiefung.



2. Drücken Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts und hängen den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite ein.



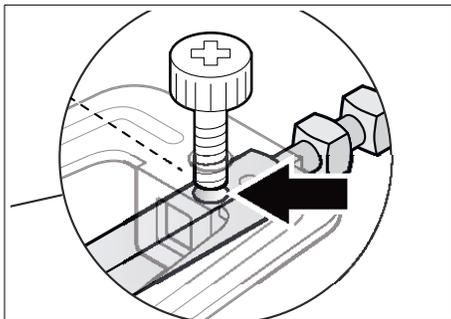
3. Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
4. Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts gedrückt, während Sie den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** mit dem Griff **11** herausheben.

10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten

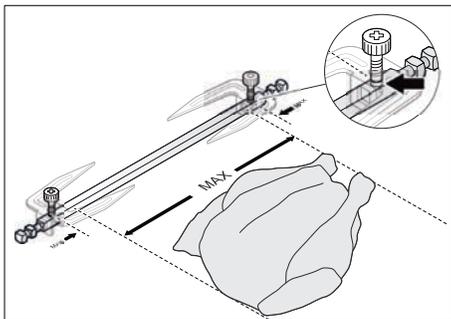
Benötigte Teile

- Drehspieß **10**
- 2 Hähnchenspieße **8**
- Griff **11**
- Blech/Fettauffangschale **17**

Die richtige Größe des Hähnchens/Bratenstückes



Der Drehspieß **10** hat an beiden Enden eine kleine Markierung **9** (siehe Pfeil). Beachten Sie: Diese Markierungen **9** befinden sich nur auf einer Seite des Vierkants.



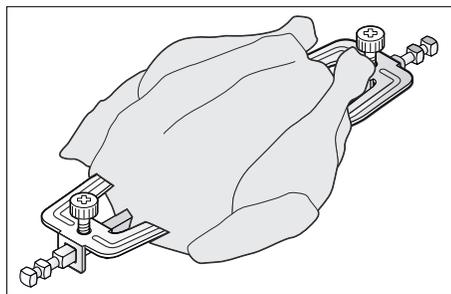
Die Markierungen **9** kennzeichnen die äußersten Positionen, wo die Feststellschrauben **7** befestigt werden dürfen. Die maximale Länge des Hähnchens oder Bratenstückes ist etwas kleiner.

Stellen Sie sicher, dass der Braten das Heizelement **3** während des Garens mit der Rotationsfunktion nicht berührt:

- Der aufgespießte Braten soll rund um den Drehspieß **10** gleichmäßig verteilt und nicht zu dick sein.
- Binden Sie lose oder überstehende Teile des Bratens mit Küchengarn am Braten fest. Es dürfen sich keine Teile während des Garens lösen.

Vorgehen

1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



2. Stecken Sie das Hähnchen oder Bratenstück mittig auf den Drehspieß **10**.
3. Stecken Sie die beiden Hähnchenspieße **8** jeweils mit beiden Vierkantlöchern auf die Enden des Drehspießes **10**.
4. Schieben Sie die Hähnchenspieße **8** so weit zusammen, dass das Fleischstück fest gehalten wird. Schrauben Sie die Feststellschrauben **7** in dieser Position fest.
5. Setzen Sie den Drehspieß **10** mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein (siehe "Drehkorb/Drehspieß einsetzen" auf Seite 118).

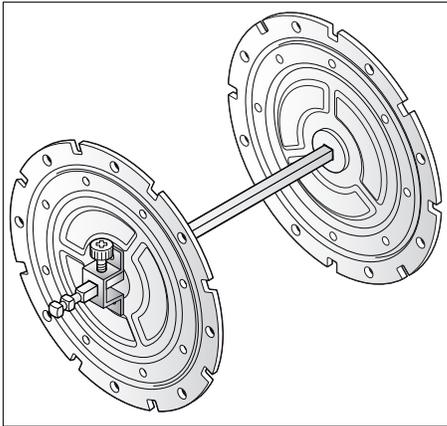
10.4 Kebab-Set

Benötigte Teile

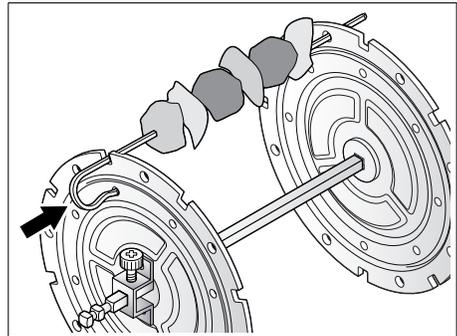
- Drehspieß **10**
- 2 Haltescheiben **16**
- 8 Schaschlikspieße **15**
- Griff **11**
- Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.

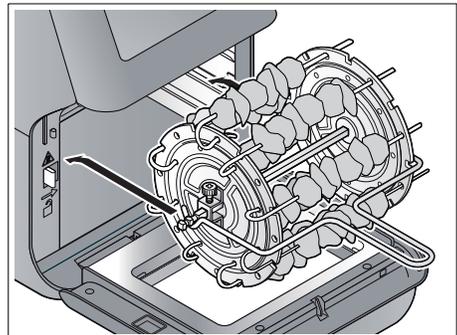


2. Befestigen Sie die beiden Haltescheiben **16** an den Enden des Drehspießes **10**. Die Feststellschrauben **7** müssen dabei genau auf die Markierungen **9** geschraubt werden.
3. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
4. Spießen Sie die Zutaten auf die Schaschlikspieße **15** auf. Lassen Sie dabei oben die Länge des Griffes und unten mindestens 2,5 cm frei.



5. Setzen Sie die Schaschlikspieße **15** in die Haltescheiben **16** ein wie abgebildet:
 - das untere Ende in ein rundes Loch im äußeren Ring,
 - das obere Ende durch eine Kerbe im Rand und ein rundes Loch im inneren Ring.Drücken Sie das obere Ende des Schaschlikspießes **15** gegen die Haltescheibe **16**, bis es spürbar einrastet.
6. Auf diese Weise befestigen Sie alle 8 Schaschlikspieße **15**.

HINWEIS: Sie können auch nur 4 Schaschlikspieße **15** verwenden. Benutzen Sie dann jede zweite Kerbe, sodass die Schaschlikspieße gleichmäßig verteilt sind.



7. Wenn alle Schaschlikspieße **15** befestigt sind, setzen Sie das Schaschlik-

speißrad mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein (siehe "Drehkorb/Drehspieß einsetzen" auf Seite 118).

11. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **21** auf der Rückseite oder das Sichtfenster **6**.
 - ⊙ Verwenden Sie den Griff **11** zum Herausheben des heißen Drehkorbes **12**/Drehspießes **10**.
 - ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehörteile.
 - ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **21** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse **1** nicht, während diese eingeschaltet ist.
-

11.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät **1** für den gewünschten Verwendungszweck montiert ist, stecken Sie den Netzstecker **20** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Display **2** leuchten kurz auf.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Danach leuchtet das Symbol ☺ der Start-/Stopp-Taste **31**. Das Gerät befindet sich in Standby.

11.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **2** gibt es Symbole, die nur bestimmte Funktionen anzeigen, z. B. das Heißluftsymbol ✱ **23**. Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

11.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**, um das Gerät **1** aus dem Standby einzuschalten.
 - Die Symbole im Display **2** werden angezeigt.
 - Eingestellte Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31** erneut, um das Gerät **1** mit den gewählten Einstellungen bzw. dem gewählten Programm zu starten.
 - Das Heißluftsymbol ✱ **23** blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Ggf. wird das Programmsymbol **33** angezeigt.
- Während das Gerät **1** läuft, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**, um den Vorgang zu stoppen.
 - Im Display **2** erscheint *OFF*.
 - Der Ventilator läuft noch weiter und das Heißluftsymbol ✱ **23** blinkt.
 - Nach ca. 20 Sekunden stoppt der Ventilator und 5 Signaltöne ertönen. Das Gerät **1** befindet sich in Standby. Im Display **2** ist nur das Symbol ☺ **31** zu sehen.

Schnellstartfunktion

Wenn Sie ein Programm ausgewählt haben oder manuell Einstellungen vorgenommen haben, startet das Gerät **1** automatisch ca. 5 Sekunden nach der letzten Eingabe.

11.4 Beleuchtung einschalten

Wenn das Beleuchtungssymbol  **32** im Display **2** sichtbar ist, können Sie die Innenraumbeleuchtung ein- und ausschalten:

- Drücken Sie die Beleuchtungstaste  **32**, um die Beleuchtung ein- oder wieder auszuschalten.
- Das Beleuchtungssymbol  **32** blinkt, während die Beleuchtung eingeschaltet ist.
- Die Beleuchtung schaltet sich nach ca. 2 Minuten automatisch aus.

11.5 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät **1** eingeschaltet ist, sind die Temperatur-Tasten  **+/- 22** und die Zeit-Tasten  **+/- 29** sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

- Mit den Temperatur-Tasten  **+/- 22** stellen Sie die Temperatur zwischen 40 °C und 200 °C ein:
 - Kurz drücken für 5-°C-Schritte.
 - Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Zeit-Tasten  **+/- 29** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein:
 - Kurz drücken für 1-Minuten-Schritte.
 - Gedrückt halten für 5-Minuten-Schritte.

HINWEIS: Wenn das Programm Dörren  eingestellt ist, kann die Temperatur nur bis maximal 80 °C eingestellt werden. Die Garzeit kann zwischen 2 (02:00) und 24 (24:00) Stunden in 30-Minuten-Schritten eingestellt werden.

11.6 Rotationsfunktion einschalten

Wenn das Rotationssymbol  **30** im Display **2** sichtbar ist, können Sie die Rotationsfunktion manuell ein- und ausschalten:

- Drücken Sie die Rotationstaste  **30**, um die Rotationsfunktion ein- oder wieder auszuschalten.
- Das Rotationssymbol  **30** blinkt, während die Rotationsfunktion eingeschaltet ist.

HINWEISE:

- Wenn das Programm Drehspieß  eingestellt ist, wird die Rotationsfunktion automatisch eingeschaltet.
- Wenn Sie den Drehspieß **10** oder den Drehkorb **12** mit einem anderen Programm verwenden, schalten Sie die Rotationsfunktion manuell ein.

11.7 Programme verwenden

Für viele Lebensmittel und Zubereitungsarten verfügt das Gerät über voreingestellte Programme. Wenn Sie ein Programm wählen, können Sie zusätzlich jederzeit folgende Einstellungen vornehmen:

- Temperatur
- Garzeit
- Rotationsfunktion ein-/ausschalten

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese mit dem passenden Zubehörteil in das Gerät (siehe "Verwendung der Zubehörteile" auf Seite 113).
2. Wählen Sie das gewünschte Programm (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 112) und orientieren Sie sich an der Gartabelle (siehe "Gartabelle" auf Seite 115).
3. Schalten Sie das Gerät mit der Start-/Stopp-Taste  **31** ein.

4. Drücken Sie auf die gewünschte Programmtaste **33**. Das entsprechende Symbol blinkt.
5. Nehmen Sie ggf. manuelle Einstellungen der Temperatur und der Garzeit vor.
6. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste  **31**.
 - Das Programmsymbol wird dauerhaft angezeigt. Die anderen werden ausgeblendet.
 - Das Heißluftsymbol  **23** blinkt.

11.8 Garprozess unterbrechen

Sie können den Garprozess jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen oder bei mehreren Gitterblechen **18** die Positionen zu tauschen.

- Öffnen Sie während des Garprozesses die Ofentür **5**.
Die Beleuchtung wird eingeschaltet, der Ventilator und die Rotationsfunktion stoppen.
- Zum Fortsetzen des Garprozesses schließen Sie die Ofentür **5** wieder.

11.9 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2 OFF**. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden weiter, bevor das Gerät in Standby geschaltet wird und 5 Signaltöne ertönen.
- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage und einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Nehmen Sie mit Ofenhandschuhen oder Topflappen das Zubehör mit den fertigen Speisen aus dem Ofen.
- Halten Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts gedrückt, während Sie den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** mit dem Griff **11** herausheben.

- Stellen Sie das Zubehör auf die hitzebeständige Unterlage und geben die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

12. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät **1** abkühlen, bevor Sie dieses bewegen oder reinigen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **20** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse **1** reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse **1** darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Zerlegen Sie die Zubehörteile in ihre einzelnen Bestandteile.
- Achten Sie auf die kleinen Feststellschrauben **7**.
- Alle Zubehörteile (außer dem Gerät **1** und der Anschlussleitung **20**) können in der Spülmaschine gereinigt werden.

HINWEIS: Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gerät **1** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, das Sie zwischendurch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

13. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse **1** wegräumen,
 - muss der Netzstecker **20** gezogen werden,
 - das Gerät abgekühlt sein und
 - müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.

14. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie

2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der



Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von



Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

15. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Frische Pommes frites o. Ä. kleben an den Wänden des Drehkorbes 12 .	<ul style="list-style-type: none"> Mischen Sie vor dem Garen ein wenig Speiseöl unter die Pommes frites.
Die Speisen auf den Gitterblechen 18 bräunen unterschiedlich schnell.	<ul style="list-style-type: none"> Das Heizelement 3 befindet sich an der Oberseite. Deshalb bräunen die Speisen auf dem oberen Blech schneller. Tauschen Sie die Bleche nach der halben Zeit aus, bei längeren Garzeiten auch öfter. Wenden Sie die Lebensmittel zwischen durch.
Der Drehspieß 10 / der Drehkorb 12 dreht ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> Stoppen Sie die Rotationsfunktion und prüfen Sie, ob die Lebensmittel ungleichmäßig verteilt sind oder das Gewicht zu hoch ist.

16. Technische Daten

Modell:	SHF 1800 A2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1800 W

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Verwendete Symbole

	Geprüfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 351606_2007** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **351606_2007** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 351606_2007



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND